

Antony Genovese: lo chef è una delle star di San Pellegrino Sapori Ticino



Antony Genovese: lo chef è una delle star di San Pellegrino Sapori Ticino

Nel corso della rassegna gastronomica **San Pellegrino Sapori Ticino**, il 7 novembre scorso abbiamo incontrato Antony Genovese. Dal ristorante due stelle Michelin Il Pagliaccio di Roma, ospite dell'Hotel Splendide Royal di Lugano.

La sua cucina, pur partendo dalla tradizione del sud Italia (Genovese appartiene ad una famiglia calabrese emigrata olttralpe), nasce in Francia, ed è in questa nazione che avviene la sua formazione e una lunga esperienza come chef.

Ma la sua arte culinaria, audace e sorprendente, viaggia nel mondo: molte le influenze asiatiche, grazie alle esperienze in **Giappone, Thailandia e Malesia**.

Da queste cucine nascono particolari delicatezze e profumi.

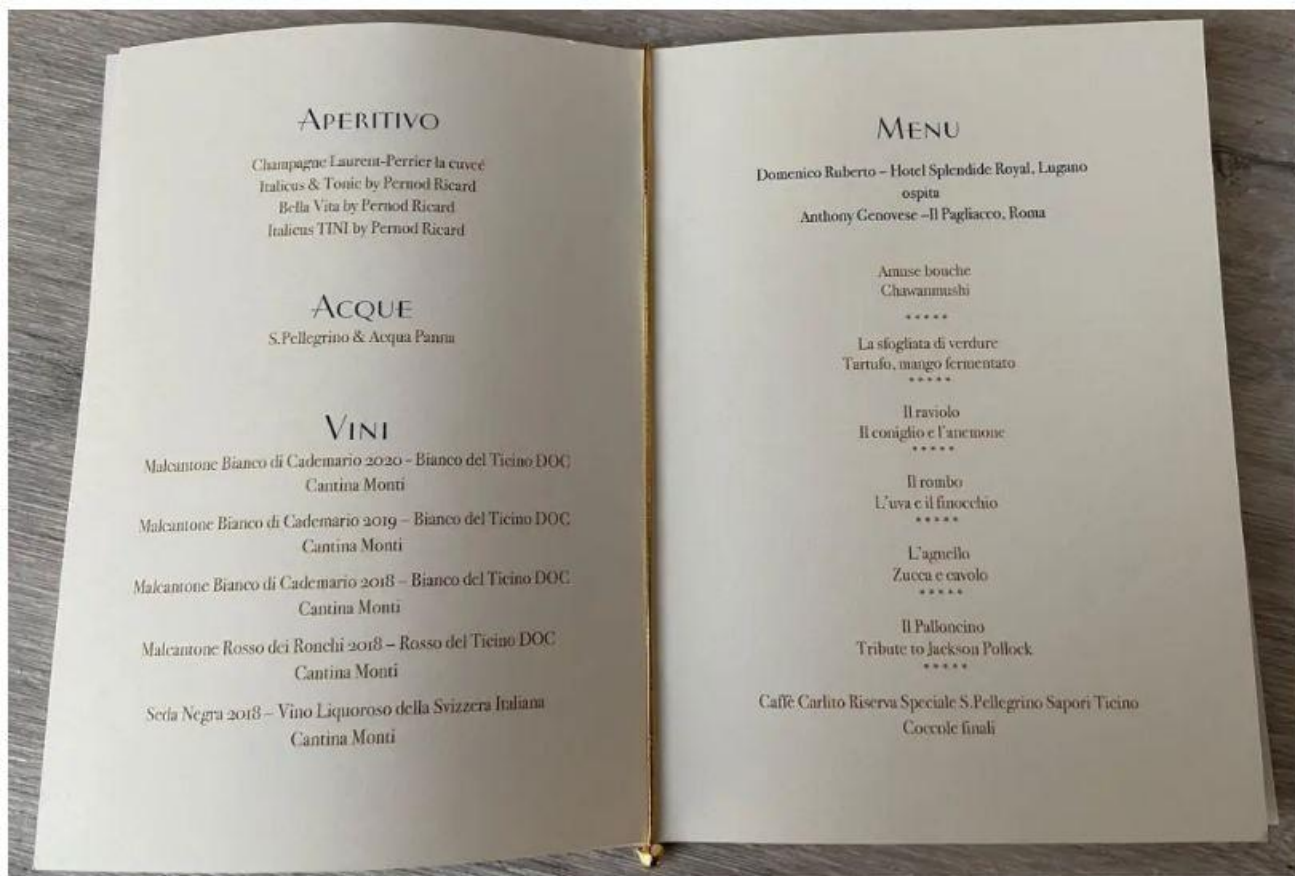


Al ritorno in Italia, dopo varie soste, approda a Roma. Qui dà vita ad un suo progetto personale e, nel 2003 nasce Il Pagliaccio.

Una base tradizionale che gioca con abbinamenti insoliti derivati proprio dai suoi viaggi e idee creative. Su tutto il rispetto per le materie prime di qualità.

Antony Genovese e il suo menù a Lugano

Antony Genovese, durante la serata del 7 novembre a Lugano, presenta un menù a 4 mani con lo chef **Domenico Ruberto** dell'Hotel Splendid Royal.



Piatti molto particolari: una sfogliata di verdure, il raviolo ripieno di coniglio e anemone, il rombo con uva e finocchietto, l'agnello con zucca e cavolo e il Palloncino un dolce Tribute to Jackson Pollock.





E i vini?

Principalmente Malcantone Bianco di Cademario 2018 – 2019 – 2020 e un Malcantone Rosso dei Ronchi 2018 della *Cantina Monti di Cademario*.

Un universo di sapori celebrati nel cantone svizzero più 'mediterraneo', il Ticino.

Qui si incontrano le regioni italiane e alcuni degli chef italiani più famosi – arrivati dal Nord al Sud e dalle isole – che preparano piatti creativi, ma che testimoniano le tradizioni culinarie delle regioni nelle quali lavorano.

Dalla cultura della tavola campana a quella delle Langhe e del Roero che, assieme al Monferrato, sono entrate a far parte della lista dei beni del Patrimonio dell'Umanità.

E poi le località sull'acqua, dal Lago di Garda a Venezia, dal Mar Adriatico sino alle coste siciliane di Licata.

Il patron di **San Pellegrino Sapori Ticino**, **Dany Stauffacher**, a proposito della manifestazione, dice: *“si tratta di un interscambio turistico e culturale far il Ticino e l'Italia, Paese che nelle sue regioni racchiude la migliore cucina del mondo”*.



Dany Stauffacher

Da segnalare le serate speciali.

Tra queste la **serata dedicata alle donne** nella Tenuta Castello di Morcote della viticoltrice Gaby Gianini.

Altra serata speciale quella dedicata ai giovani presso il Seven Lugano The Restaurant con lo **Chef Claudio Bollini**, fra prodotti di alto livello e inventiva in cucina, con l'intento di avvicinare le nuove generazioni alla cucina gourmet.

A completare il programma anche la serata dedicata alle **storiche Osterie d'Italia**, con l'Osteria della Villetta di Maurizio e Grazia a Palazzolo.

Sarà all'Hotel Splendide Royal di Lugano che il festival enogastronomico si concluderà: il 14 novembre. In questa serata il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi emergenti più talentuosi.

<https://www.sensidelviaggio.it/antony-genovese-lo-chef-e-una-delle-star-di-san-pellegrino-sapori-ticino/>