

## S. Pellegrino Sapori Ticino: per una sera Trieste sbarca a Lugano

Gli chef Matteo Metullio e Davide De Pra dell'Harry's Piccolo di Trieste hanno portato la cucina regionale del Friuli in chiave stellata alla kermesse culinaria di Dany Stauffacher.

Per la quindicesima edizione del festival enogastronomico **S. Pellegrino Sapori Ticino**, il patron Dany Stauffacher ha puntato sulla **cucina regionale italiana**. Infatti, il titolo di quest'anno è **"Il Ticino incontra le regioni d'Italia"**, proprio per dar spazio alle tante sfaccettature culinarie dello Stivale. La kermesse culinaria ha aperto i battenti il 4 ottobre e ha celebrato la chiusura con un galà finale domenica 14 novembre. Io ho avuto modo di partecipare alla serata dedicata alla **cucina friulana a cura di due Chef Due Stelle Michelin Davide De Pra e Matteo Metullio** dell'Harry's Piccolo di Trieste. Ti racconto tutto di questa fantastica serata lugana.



Da sinistra: Dany Stauffacher, Davide De Pra, Matteo Metullio



## S. Pellegrino Sapori Ticino – Flair italiano in Svizzera

Quest'anno la manifestazione ha voluto essere un **viaggio virtuale attraverso le peculiarità** della cucina regionale italiana, portando gli **chef** a diventare dei veri e propri **ambasciatori del loro territorio**. Infatti, non solo hanno portato in Ticino il loro "sapere" culinario ma hanno permesso agli ospiti di degustare una grande varietà di sapori. Questa missione si è concretizzata in un programma di serate tematiche durante le quali ogni chef ha potuto ricreare parte del suo ambiente e veicolare la sua esperienza. Il tutto in un'atmosfera da Dolce Vita, in location di lusso che sono state delle perfette cornice per deliziare non solo il palato, ma anche gli occhi.



## La tappa friulana di Matteo Metullio e Davide De Pra

Il ristorante **Ciani di Lugano** ed il suo chef **Dario Ranza** hanno ospitato **Davide De Pra** e **Matteo Metullio dell'Harry's Piccolo di Trieste** per un perfetto matrimonio tra Friuli e Ticino. Il loro menu è stato un viaggio di sapori del loro territorio – da me tanto amato – e di sorprese garantito da abbinamenti e scelte mai banali. Ti elenco di seguito in dettaglio i piatti che i due chef hanno preparato.

- Gli scampi (ceviche di scampi, cipolla rossa di Tropea, nero di seppia, olio e semi di sesamo, schiuma di cocco e curry)
- L'ostrica (ostrica alla plancia, salsa di pollo, spinaci, mandorla, yuzu)
- L'Harrysotto (risotto, acqua di pomodoro, plancton, acciughe, basilico, capperi)
- Il branzino (branzino a 65°, beurre blanc, rape, rafano)
- Piccione e anguilla (piccione, anguilla, indivia, mostarda di albicocche)
- Il cachi (cachi, caffè, mascarpone, whiskey, castagne)

Personalmente **ho letteralmente amato l'Harrysotto**, tra l'altro l'unico piatto nella storia del ristorante Harry's di Trieste che non è mai cambiato. Perfettamente equilibrato, gustoso e delicato senza che alcuni ingredienti come le acciughe abbiano prevalso sugli altri. Per quel che mi riguarda, il piatto **Piccione e Anguilla** è stato sicuramente il più azzardato, ma è stato comunque una scommessa vinta.





# S. Pellegrino Sapori Ticino

**Dany Staffaucher**, patron della kermesse **S. Pellegrino Sapori Ticino**, ha dichiarato riguardo questo viaggio gastronomico che è “volto all’interscambio turistico e culturale fra il nostro territorio e quello italiano per poter dare un contributo in termini di visibilità alla futura ripresa del mercato turistico attraverso l’enogastronomia. Il **Ticino**, da sempre, si contraddistingue come il Cantone dell’accoglienza e della collaborazione e riuscire a mettere in rete realtà così diverse potrà solo portare benefici al nostro territorio e darci la possibilità di promuoverlo ancor di più. Con la scelta di questo tema desidero assolutamente fare un evento unico dedicato all’Italia e alle sue regioni che, dal mio punto di vista, racchiudono la **migliore cucina al mondo**“. Per quanto mi riguarda, questa è stata la mia prima volta da S. Pellegrino Sapori Ticino e mi ha conquistata per la sincera passione di tutti colori che vi lavorano e contribuiscono al suo successo che l’ha portata alla 15esima edizione.

<https://www.abstylemagazine.it/s-pellegrino-sapori-ticino-per-una-sera-trieste-sbarca-a-lugano/>