

€ 5,00

# Artù

Gusto • Tendenze • Mercati



In caso di mancato receipt inviare al CMP di Milano, Rosario per la restituzione al mittente: previo pagamento, n. 02



**Ferravalle, la strategia dell'azienda montata da Michele Portocarraro**  
**Alto Adige, Summa 13 di Alois Lageder e Pinot Bianco al top**  
**Sapori Ticino, un successo la partnership con la Berlino gourmet**  
**La geniale semplicità di Enrico Crippa, Piazza Duomo, Alba**  
**Chef di cucina: Cogo, Dallabona, Landi, Di Costanzo, Dolcimascolo**

Maggio  
Giugno  
2013

56



# Sapori Ticino

## Realtà Europea





di Theo Smith

Ne ha fatta di strada S. Pellegrino Sapori Ticino ([www.sanpellegrinosaporticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporticino.ch)), la grande manifestazione gastronomica che è ormai giunta alla settima edizione. Grazie all'impegno e alla lungimiranza di Dany Stauffacher, deus ex machina dell'evento, Sapori Ticino ha realizzato quest'anno una partnership di eccezione con Berlino, portando nella Svizzera italiana sette grandi chef che operano in prestigiose strutture di ristorazione, ospitati da altrettanti superchef ticinesi. Ed è stato un successo senza precedenti.



Nove serate, fra aprile e maggio, hanno movimentato la scena ticinese, trasformando la ristorazione del cantone italiano della Confederazione elvetica in palestra di alta cucina. I protagonisti sono stati loro, i nove chef operanti in Ticino, veri e propri celebrity chef assurti a fama di livello europeo, che hanno a loro volta ospitato sette chef operanti a Berlino, creando un momento di scambio culturale e gastronomico decisamente memorabile. Ancora una volta la volontà, l'impegno e, diciamo, la genialità di Dany Stauffacher (insieme all'efficienza del suo staff di collaboratori) hanno dimostrato che aprirsi all'Europa è la mossa vincente per ogni manifestazione che voglia essere up to date. Delle nove serate, la prima (il 7 aprile, al Kurhaus Cademario, curata da Franco Passoni) e l'ultima (il 12 maggio, al Grand Hotel Eden di Lugano, curata da Alessandro Fumagalli) hanno suggellato il sodalizio degli executive chef ticinesi che fanno ormai parte del "gruppo dirigente" dell'evento. I loro nomi: Ivo Adam, del Seven di Ascona, che ha ospitato Michael Kempf, del Facil restaurant del Mandala Hotel di Berlino, Dario Ranza, del Villa Principe Leopoldo, a Lugano, che ha ospitato Christian Lohse, del Fischers Fritz del berlinese Regent Hotel, Marco Ghioldi, dello Splendide Royal di Lugano, che ha ricevuto Hendrick Otto, chef al Lorenz Adlon Esszimer, del Kempinski di Berlino, Egjdio Iadonisi, del Swiss Diamond Hotel, a

*In apertura, filetto di vitello, asparagi, pompelmo, spugnola e salsa tandoori.*

*Qui a lato, da sinistra, lo chef tedesco Philipp Jay Meisel, il ticinese Dany Stauffacher organizzatore dell'evento e lo chef italiano di Villa Orselina Antonio Fallini.*



**Philipp Jay Meisel**



**Villa Orselina**



**pancetta di maiale**

42 Artà n°58



Vico Marcote, che ha ospitato Matthias Diether, del First Floor dell'Hotel Palace, Andrea Bertarini, del Conca Bella di Valcallo, che ha ospitato Sonja Frueshammer, chef nel suo ristorante di Berlino, Renè Nagy, del ristorante la Perla, a Lugano, che ha ospitato Marco Mueller, chef del Rutz di Berlino, Antonio Fallini, del ristorante dell'hotel Villa Orselina di Locarno, che ha ospitato Philipp Jay Meisel, del Quadriga, il ristorante del Brandenburger Hof. Proprio quest'ultima cena ha visto la presenza della nostra testata, invitata a testimoniare l'eccellenza delle proposte realizzate da Meisel a Villa Orselina, splendida struttura di ospitalità affacciata sul lago Maggiore: un hotel a cinque stelle con vista mozzafiato sul Verbano, una struttura elegante e raffinata i cui 25 appartamenti sono arredati con charme e of-



frono un'atmosfera molto confortevole. L'hotel di Locarno si è ormai confermato come una location di prestigio, magistralmente diretta da Christophe Schlosser, la cui Spa è una delle meglio organizzate del Canton Ticino. La ristorazione del Villa Orselina è guidata da uno chef di notevole esperienza, Antonio Fallini (coadiuvato da Pietro Cucco). Nato a Samolaco (So), con esperienze a Londra e negli Usa, Fallini è artefice di una cucina italiana classica e di tradizione, fortemente connotata da attenzione e cura verso le materie prime e l'utilizzo degli ingredienti, al punto di avere fatto del Villa Orselina un riferimento della ristorazione ticinese di fascia alta. Chi meglio di Fallini poteva ospitare uno chef del calibro di Philipp Jay Meisel? Trentaduenne, è appena ritornato a Berlino, per dirigere la brigata di cucina del Quadriga, dopo esperienze significative nel mondo: Le Gavroche a Londra con Michel Roux jr, il Novus a Singapore; il Tantris di Monaco, e poi da Thomas Keller alla French Laundry, in California. Durante la serata a Villa Orselina, lo chef tedesco ha dato ottima



appetizer

prova delle sue doti professionali, creando un menù molto interessante fin dal primo appetizer, uno stufato di coda di vitello con tartufo, spinaci e giallo d'uovo, abbinato a un Franciacorta Bellavista Cuvée Brut. La cena si è aperta con astice, avocado, aglio nero e verbena, seguito da capesante con piselli freschi, carote, cavolo rapa, cavolfiore (un piatto magistrale, di grande equilibrio e freschezza). La pancetta di maiale con aglio orsino, mela, rafano ha ulteriormente appagato gli ospiti della serata, preparando il palato al "piatto forte" della cena: filetto di vitello, asparagi, pompelmo, spugnole e salsa Tandoori, un ottimo secondo che ha confermato la grande abilità culinaria di Philipp. Una grande cucina la sua, di notevole equilibrio e armonie gustative, che ha potuto contare sull'organizzazione del Villa Orselina e della perfetta sequenza del servizio messo in atto dallo staff di sala. Oltre alle magnum di Bellavista, gli abbinamenti hanno visto protagonisti il Biancospino 2011 di Gialdi, il Gemma dell'Est Ticino Doc Merlot 2011 della Tenuta agricola Luigna (un vertice della viticoltura ticinese, una chicca prodotta in sole 4.000 bottiglie!), il Merlot 2011 di Gialli, il Chateau Suduiraut, un Sauternes del 1999 accostato a cioccolato, frutto della passione, lamponi, il dolce di Philipp che ha concluso la serata. Le acque presenti in tavola erano San Pellegrino e Panna, che da sei edizioni sono sponsor ufficiali di Saporì Ticino.



il dolce