



Online-Ausgabe

 Corriere del Ticino
 6933 Muzzano
 091/ 960 31 31
 www.cdt.ch/

 Genere di media: Internet
 Tipo di media: Quotidiani e settimanali
 UUpM: 100'000
 Page Visits: 1'848'102


 Leggere online

 Ordine: 3008264
 Tema n°: 581.003

 Riferimento: 69654870
 Clipping Pagina: 1/3

Quando un grande chef incontra grandi vini

S.Pellegrino Savori Ticino fa tappa ad ARVI "The Secret Spot" di Melano: i vini di Baron Philippe de Rothschild sposano l'alta gastronomia campana

Andrea Migliaccio e il suo team, arrivato in Ticino per l'occasione.

17 maggio 2018 15:51

MELANO - I piatti mediterranei di Andrea Migliaccio insieme ai vini di Baron Philippe de Rothschild: è successo mercoledì sera ad ARVI "The Secret Spot" di Melano, per i 40 commensali che hanno potuto vivere un'esperienza non così comune all'interno del programma di S.Pellegrino Savori Ticino. Non capita spesso, infatti, che un grande chef, due stelle Michelin al Capri Palace Hotel, crei un menù ad hoc partendo dalla cantina e non dalla cucina, come di consueto. L'eccezione, in questo caso, è dovuta al grande nome in gioco: Rothschild è una delle cantine più importanti del mondo e uno dei nomi che hanno fatto e continuano a fare la storia dell'enologia internazionale. Una sfida, insomma, che poteva vincere solo una cucina d'autore, riuscendo ad esaltare tutte le complessità di questi vini, simbolo di qualità assoluta. Dalla splendida isola di Capri, la tradizione solida della cucina campana, ricca di sapore e di cuore, è riuscita in questa particolare impresa, regalando una cena a 7 portate che è stata un crescendo di sapori.

Le ricette della tradizione partenopea, riviste in chiave contemporanea da Migliaccio, hanno saputo tenere il passo con le etichette francesi di Baron Philippe de Rothschild, andando a enfatizzare i sentori dei vini in maniera esemplare. Forse perché, per reggere il confronto con vini di grande carattere e complessità, serviva una personalità forte ed elegante come quella dello chef campano, che ha voluto proporre i classici della sua cucina. Infatti, durante l'aperitivo alcuni finger food hanno raccontato i gusti veraci di grandi classici come la mozzarella in carrozza e i friarielli. A comporre l'eccezionale brigata di cucina, oltre a Migliaccio, sono stati tre dei suoi "bracci destri", arrivati a Lugano proprio per dare man forte allo chef: Davide Ciavattella, Matteo Pezzuolo e Lorenzo Di Gravio, giovani talenti della cucina italiana. Grande aiuto all'amico e collega è arrivato anche da Egidio Iadonisi, chef dello Swiss Diamond Hotel di Morcote. Infine, Niccolò Pilastro, padrone di casa tra i fornelli di Melano, ha dato il suo prezioso contributo alla cena.

Aile d'Argent 2014 ha aperto le danze, sposato allo scampo marinato, lingua di vitello salmistrata con salsa arancia e yogurt di bufala; a seguire Domaine de Baronarques, Grand Vin Blanc 2015 ha accompagnato l'uovo cotto a bassa temperatura con patate, erba cipollina e caviale siberiano. Domaine de Baronarques, Grand Vin Rouge 2013 è stato abbinato al carpaccio di bufala con crema di mozzarella, maionese al prezzemolo, cipolla di Tropea, lamponi e senape rustica. Uno dei piatti simbolo dello chef, e della cucina napoletana in generale, le candele ripiene, gratinate con ragù napoletano e fonduta di Caciocavallo Podolico, sono state abbinate a Château d'Armailhac 2011 e a Château Clerc Milon 2008. Cotto per oltre 8 ore, il classico ragù napoletano è un piatto che ha un approccio molto simile a quello dei vini in questione: aspettare è un'arte, e in molti casi il tempo ripaga ampiamente la pazienza. Il lombo di agnello con bieta stufata, ceci, polvere di liquirizia e crema di riso allo zafferano è stato il momento clou della serata, anche per l'abbinamento con il vino più conosciuto e storico della cantina, Château Mouton Rothschild dell'annata 2003. A concludere il percorso enogastronomico è stato il sodalizio tra il dessert "Nocciola e caramello" e Château Coutet 2002, eletto come 3° miglior vino al mondo.

Allegato: foto serie



Online-Ausgabe

Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 100'000
Page Visits: 1'848'102

Leggere online

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69654870
Clipping Pagina: 2/3





Online-Ausgabe

Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 100'000
Page Visits: 1'848'102

Leggere online

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69654870
Clipping Pagina: 3/3

