

Il giro del mondo in 7 portate

Erbe e spezie da ogni continente: la cena di Michael Kempf è stata un viaggio a latitudini inesplorate

Dario Ranza (a sinistra) insieme a Michael Kempf, due stelle Michelin al Ristorante Facil di Berlino

21 maggio 2018 16:56

Michael Kempf ha il viso di un ragazzino, non dimostra la sua età e, tra i giovani cuochi all'opera ieri sera a Villa Principe Leopoldo di Lugano, poteva sembrare uno dei tanti della brigata. Invece, 41 anni e 2 stelle Michelin nel Restaurant Facil di Berlino, all'interno del The Mandala Hotel è stato proprio lui il grande nome della cucina internazionale ospite nella cucina di Dario Ranza. La sua personale interpretazione della cucina, infatti, si è fatta portavoce dell'alta cucina tedesca d'avanguardia.

Il tocco d'autore dello chef, oltre a rendere omaggio alle sue origini, è un approccio contemporaneo e globale alla cucina, un saper "pescare" da ogni continente spezie e profumi esotici. Il suo menu, studiato appositamente per il pubblico luganese di S.Pellegrino Sapori Ticino, è stato un percorso di 7 portate che hanno letteralmente onorato il tema della manifestazione nel 2018: le cucine del mondo.

Un viaggio fatto di citazioni dalla cucina peruviana con il ceviche e il tocco deciso del coriandolo, con erbe giapponesi, piatti tradizionali italiani, tandoori e salse affumicate a ricordate anche la cucina degli stati Uniti. Le spezie sono arrivate direttamente con lo chef, prese dalla sua riserva personale a Berlino. Questo percorso a 360 gradi tra i sapori del mondo, è stato accompagnato da grandi vini tedeschi che hanno riportato i palati ai sapori autentici e d'autore della Germania. I vini dell'azienda Dr. Loosen, della regione della Mosella, hanno abbinato perfettamente i piatti, grazie a tre splendidi Riesling (Wehlener Sonnenuhr 2016, Ürziger Würzgarten 2013 Riserva e Ürziger Würzgarten 2012) e il Pinot Noir Nuages Oregon del 2014.

Portando in tavola materie prime d'eccellenza trattate e mescolate tra loro in stile fusion, Michael Kempf ha conquistato il pubblico, anche grazie alla sua simpatia e disponibilità. Dopo il dessert, infatti, il grande cuoco ha personalmente salutato i commensali in sala, fermandosi a chiacchierare e rispondendo alle curiosità dei commensali.

"C'è stata molta attesa durante la settimana per l'arrivo dello chef berlinese", ci ha raccontato Dario Ranza: "la brigata di Villa Principe Leopoldo era eccitata e i ragazzi si contendevano i posti di lavoro per stare vicini al team del Ristorante Facil: eventi di questo tipo sono molto importanti per i nostri giovani, sono occasioni uniche che vanno colte al volo per imparare il più possibile." Il prossimo appuntamento con S.Pellegrino Sapori Ticino è per stasera al Metamorphosis di Lugano, per la cena dedicata alle donne.

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: 69671862
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: 69671862
Clipping Pagina: 3/3

