

## Al Seven giro del mondo in un aperitivo!

Lounge night di S.Pellegrino Sapori Ticino a metà strada tra sapori locali, gusti orientali e prodotti esotici

Claudio Bollini (a destra) e Arkadiusz Jedynaz hanno preparato una selezione di finger food con sapori da tutto il mondo.

© Remy Steinegger

01 giugno 2018 15:11

LUGANO - Metti un giovane resident chef con la passione per le cucine del mondo. Aggiungi un suhi - master di origini polacche alle prese con nigiri, maki, unagi e wasabi. E, infine, metti il popolo dei neo - gourmet che si diletta tra hamburger e tonno tataki, in puro stile fusion. Tutto questo è successo ieri sera al Seven Lugano - The Lounge, quando S.Pellegrino Sapori Ticino ha proposto il primo degli appuntamenti con i finger food d'autore in Ticino. Un ricco aperitivo che, ormai da qualche anno, vuole avvicinare il pubblico più giovane alla cucina di qualità, grazie alla combinazione tra vini locali, cocktail, bollicine italiane e, naturalmente, gastronomia d'eccellenza. Anche se siamo abituati a pensare a questo stile di cucina in versione standard "ben apparecchiata", la serata di ieri dimostra ancora una volta che anche il finger food ha il suo lato gourmand. Claudio Bollini, resident chef del Seven The Restaurant, insieme a Arkadiusz Jedynak, grande esperto di cucina nipponica, ha studiato per la serata dei piccoli gioielli golosi che hanno strizzato l'occhio alla tradizione culinaria giapponese, e non solo. Molti degli stuzzichini proposti hanno raccontato della grande passione dello chef per l'Oriente, tra salsa Ponzu e foglie di shiso. Ma il mix di sapori proposto è andato anche in altre direzioni, a comporre un viaggio virtuale nel mondo contemporaneo della gastronomia contaminata dai 5 continenti.

Curry indiano e avocado messicano, Gorgonzola italiano e Blenio ticinese, cocco caraibico e sale di Maldon (inglese al 100%): un menu, se così si può dire, da gustare abbinato ad altrettante eccellenze nel bicchiere. Ad abbinare i sapori del mondo, infatti, sono state le bollicine di Contadi Castaldi, insieme alle birre Ittinger, Heineken e Eichhof, oltre naturalmente ad un'accurata selezione di etichette bianche e rosse ticinesi. Presenti anche i salumi del territorio nella loro versione "premium": il mastro salumiere di Rapelli, infatti, ha offerto il Piora d'Oro, prosciutto affinato sull'alpe omonimo, oltre al salame Gran Riserva, lavorato a grana grossa come vuole la tradizione. Non sono mancati i cocktail curati da Pernod Ricard che hanno portato un tocco fresco e profumato alla serata. Un momento speciale, durante la serata, è stato dedicato agli studenti del primo anno dell'Atelier Canevascini dell'Accademia di Architettura e del Master di marketing dell'USI: i ragazzi, infatti, hanno festeggiato la recente presentazione dei loro lavori per Lugano Città del Gusto.

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: 169'000  
Page Visits: 1'272'392

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69832927  
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: 169'000  
Page Visits: 1'272'392



Leggere online

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69832927  
Clipping Pagina: 3/3

