

Il "samurai del sushi" conquista Morcote

A S.Pellegrino Sapori Ticino i profumi mediterranei incontrano l'Oriente: così nasce la grande cucina di Wicky Priyan

Egidio Iadonisi (a sinistra) ha aperto le porte della sua cucina a Wicky Priyan.

05 giugno 2018 10:46

MORCOTE - Grande cuore e una buona dose di disciplina: sono questi gli ingredienti per la ricetta vincente della cucina di Wicky Priyan, lo chef del Wicky's Wicuisine di Milano, che ha regalato a S.Pellegrino Sapori Ticino una serata di grande gastronomia giapponese. Laureato in criminologia e grande conoscitore di arti marziali, dalle quali ha imparato il rigore che regna tra i suoi fornelli, lo chef di origini cingalesi è stato scelto dal festival enogastronomico per rappresentare al meglio l'antica tradizione culinaria giapponese. Dopo l'infanzia in Sri Lanka, Priyan si è trasferito all'età di 7 anni in Giappone, dove ha avuto il privilegio di essere accettato alla corte del maestro Sushi Kan, uno dei nomi più importanti nel settore, dal quale ha imparato i segreti del piatto simbolo del Paese del Sol Levante. Lo scorso 3 giugno, affiancato dall'executive chef dello Swiss Diamond di Morcote, Egidio Iadonisi, i suoi 9 piatti sono stati un mix appassionante di ingredienti mediterranei e tecniche nipponiche, materie prime presentate crude e cotture lunghissime a bassa temperatura. Complessa e molto varia, declinata tra pesce, carne e mille sfumature di sapore tra marinature e tecniche di taglio e cottura, la tradizione gastronomica giapponese si è presentata al pubblico di S.Pellegrino Sapori Ticino nel suo aspetto più gourmand e contemporaneo.

Particolare e un po' fuori dagli schemi anche l'abbinamento dei vini al ricco menu. Se i primi piatti proposti dallo chef milanese sono stati accompagnati dallo champagne Laurent-Perrier Ultra Brut, il percorso gastronomico è proseguito con lo champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé 2007, una scelta perfetta per le pietanze con pesce e carne cruda. Si è poi tornati alle eccellenze del territorio con il Bianca Maria 2017 della Tenuta Castello di Morcote, che ha elegantemente tenuto il passo con i sapori sempre in crescendo del menu. La sfida della cantina di Vico Morcote è stata vinta anche con l'abbinamento tra il piatto a base di Merluzzo nero d'Alaska e il Castello di Morcote Rosso 2015, una "licenza poetica" che ha dato i suoi frutti. A completare il tutto è arrivato anche il Sakè Dassai 23 che lo chef ha voluto sulle tavole per rendere omaggio anche al Giappone "da bere". Insieme al dessert, infine, la "ciliegina sulla torta" è stato lo Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé.

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: 69896172
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: 69896172
Clipping Pagina: 3/3

