

# Italia a Tavola

**S.Pellegrino Sapori Ticino, Wicky Priyan  
delizia coi suoi piatti la tappa di Lugano**



*Carpaccio dei 5 continenti(S.Pellegrino Sapori Ticino, Wicky Priyan delizia coi suoi piatti la 2ª tappa del tour)*

**S**.Pellegrino Sapori Ticino si avvicina alla fine e allo Swiss Diamond Hotel di Lugano c'è stata una riuscita serata con protagonisti Wicky Priyan, con la sua cucina giap-po-mediterranea, e lo chef-resident Egidio Iadonisi.

Wicky Priyan (del ristorante milanese [Wicky's Wicuisine](#)), originario dello Sri Lanka ma cresciuto in Giappone dall'età di 6 anni ama denominare la sua cucina "Wicuisine", uno stile che si rifà alla tradizione culinaria giapponese, utilizzando i migliori ingredienti mediterranei. Nella serata che lo ha visto protagonista a [Lugano](#) i suoi piatti si sono integrati al meglio con quelli di Iadonisi, da 15 anni alla guida del ristorante ticinese, perché anche la sua cucina è improntata sui gusti e sui profumi mediterranei, dove la "pulizia" del gusto e la capacità di proporre semplicità e raffinatezza sono dei principi cardine.



*Wicky Priyan*

Il menu che è stato creato dai due cuochi ha seguito il filo conduttore dell'Umami. Di origini giapponesi, il termine si può tradurre con il nostro "saporito" e i più fantasiosi lo definiscono come il "sesto gusto" insieme a dolce, amaro, salato, grasso, aspro. In modo più spiccio e scientifico, l'Umami Information Center, lo spiega come "un gusto sapido piacevole che viene dal glutammato e da diversi ribonucleotidi, tra cui inosinato e guanilato, che si trovano naturalmente in carne, pesce, verdura e prodotti lattiero-caseari".



*Oriental Sicilia*

Ecco dunque che le prime due portate sono state Oriental Sicilia (a proposito di fusione tra Mediterraneo e Giappone) e Carpaccio dei 5 Continenti, uno dei piatti simbolo della cucina di Wicky: le fettine di salmone, ricciola giapponese e tonno sono condite con una salsa di sua ideazione, realizzata secondo una tecnica della cucina ayurvedica. 40 le spezie che vengono lasciate marinare per 2 mesi in una miscela di soia, succo di yuzu e succo di limone. A seguire, Kaiseki e Carpaccio di Angus scozzese, una prelibata carne bovina tipica della Scozia. Quindi è stata la volta di Sushi Kan e Shabu Shabu, a base di carne, verdure e salse. Per finire Storia di Kyoto (a base di Gindara), Wikakuni Burger e, come dessert, Kyo Matcha.



*Egidio Iadonisi*

Mirata anche la scelta dei vini, delle birre e dei cocktail. In apertura, come aperitivo, sono stati serviti Champagne Laurent-Perrier Le Cuvée e Selezione Cocktail by Pernod Ricard. Nel corso del pasto invece sono stati portati in tavola: Champagne Laurent-Perrier Ultra Brut, Champagne Laurent-Perrier Brut Millesime 2007, Bianca Maria - Tenuta Castello di Morcote 2015, Sakè Dassai 23, Champagne Laurent-Perrier Cuvé Rosé, Birra Ittinger e Acqua Panna e San Pellegrino. Attenzione anche al caffè con una miscela speciale S.Pellegrino Sapori Ticino by Caffè Carlito.

**S.Pellegrino Sapori Ticino** prosegue il 7 giugno al Ticino Blu Restaurant & Lounge di Locarno con Takuro Amano e Davide Asietti; poi a Villa Orselina l'11 giugno con Søren Selin, mentre il giorno successivo è la volta di Emmanuel Renault e Nicola Costantini al Ciani di Lugano. La grande festa finale è invece in programma per domenica 17 giugno al Casinò di Campione d'Italia (Co) con protagonisti una serie di cuochi ticinesi.

<http://www.italiaatavola.net/professioni/cuochi/2018/6/6/s-pellegrino-sapori-ticino-wicky-priyan-delizia-piatti-tappa-lugano/56122>