

COMUNICATO STAMPA

PIOGGIA DI STELLE MICHELIN SU LUGANO

Tre nuove stelle brillano in Ticino, tutte a Lugano. Il Ticino diventa così uno dei territori a più alta densità di ristoranti stellati al mondo



La prestigiosa guida Michelin, nella sua edizione Svizzera 2021, ha infatti assegnato l'ambito riconoscimento a "I Due Sud" dell'Hotel Splendide Royal " con lo chef Domenico Ruberto, al "Principe Leopoldo" curato dallo chef Cristian Moreschi e "Meta" seguito dallo chef Luca Bellanca. Tre chef italiani che hanno saputo combinare proposte tipicamente ticinesi con quelle dei propri territori d'origine. Con queste tre nuove stelle nel palmarès della Guida Michelin Svizzera 2021, Lugano mostra uno slancio in ambito gastronomico senza precedenti diventando, senza ombra di dubbio, una nuova destinazione gourmet.

Non una ma **ben tre nuove stelle** in un colpo solo nell'edizione 2021 della **Guida Michelin Svizzera** per la cosmopolita città di Lugano. I nuovi stellati si aggiungono a "**Ecco**" dell'*Hotel Giardino* curato dallo **chef: Rolf Fliegauf**, che conferma le due stelle, "**Locanda Barbarossa**" dell'*Hotel Castello del Sole* con lo **chef: Mattias Roock**, "**La Brezza**" dell'*Hotel Eden Rock* curato dallo **chef: Marco Campanella**, tutti ad Ascona, la "**Locanda Orico**" con lo **chef Lorenzo Albrici** a Bellinzona, e a "**Galleria Arté al Lago**" del *Grand Hotel Villa Castagnola* curata dallo **chef Frank Oerthle**.

Ecco i giudizi degli ispettori della prestigiosa guida:

I Due Sud

I Due Sud è l'elegante, piccolo, ristorante gourmet dello **Splendide Royal**: un hotel di lusso e di tradizione, romanticamente affacciato sul Lago Ceresio di cui offre una magnifica vista. È con piacere, quindi, che la sua appetitosa cucina mediterranea è stata premiata con una stella nella nuova selezione della **Guida Michelin Svizzera**. Di ciò bisogna rendere grazie a **Domenico Ruberto**, artefice di proposte tipicamente ticinesi, a cui si alternano altre d'impostazione più italiana e nello specifico calabresi: regione che gli ha dato i natali. "In virtù di una tecnica eccellente, ponderazione ed intelligenza, lo chef riesce nell'ardita scommessa di unire entrambe le regioni" hanno sentenziato gli ispettori, lodando l'abilità nel dar vita a "combinazioni straordinarie e, al tempo stesso, armoniose"; di cui il **petto di piccione arrosto con cipollotti, zabaione alla liquirizia e lampone**, ne è un valido esempio.

Il suo "*senso dell'equilibrio non privo di sapore*" lo si riscontra partendo già dai delicati antipasti sino alle note dolci del dessert come nel bergamotto soavemente acido. Il tutto è accompagnato da un servizio esemplare, al quale il capo sommelier contribuisce in modo significativo: con profonda conoscenza, fascino e sfrenata passione, **Simone Ragusa** saprà indirizzarvi verso la scelta enoica più appropriata, indugiando volentieri su Ticino ed Italia.

Principe Leopoldo

La cucina stellata è ora disponibile anche nell'elegante dimora del XIX secolo, [Villa Principe Leopoldo](#).

In posizione prominente sopra il **lago di Lugano**, l'elegante hotel offre un ambiente raffinato per una cucina di mediterranea classicità, firmata **Christian Moreschi**. Presenza conosciuta all'interno dell'albergo dove aveva già lavorato per diversi anni, lo chef di origini italiane prende le redini dei fornelli nell'estate 2019 e, pur mantenendo lo stile collaudato della cucina, aggiunge quel tocco di freschezza che è la sua caratteristica distintiva. Dal taccuino degli ispettori, si legge infatti: "*Il signor Moreschi è un vero talento e sa come elaborare prodotti di altissima qualità, facendo emergere con grande finezza la componente sapida ed aromatica. I ravioli con formaggio, ricotta e burro alla salvia costituiscono un esempio di come la pasta dovrebbe essere, ovvero al dente!*"

Grande consenso riscuote anche un'altra specialità del menu: **il tenero piccione associato alla densa pesca**. A tutto ciò si accompagna una ben strutturata lista dei vini, in cui l'Italia è fortemente rappresentata.

Meta

Raffinato, moderno, imperdibile. Tre aggettivi per sintetizzare al meglio le qualità di quest'ottimo ristorante al piano terra dell'imponente **Palazzo Mantegazza**. Per non parlare poi dell'invidiabile posizione vista lago, che si offre dall'ampie vetrate, nonché dalla terrazza. Tra le nuove stelle Michelin in città, [META](#) è l'unico locale ad essere entrato nella selezione 2021, ottenendo immediatamente la stella. La distinzione è un tributo alla cucina mediterranea di **Luca Bellanca** e della sua brigata. Piatti che si rifanno al **Bel Paese**, come le radici siciliane dello chef, ma non scevri da influenze internazionali. **Tecnica impeccabile e prodotti eccellenti sono i capisaldi delle sue proposte**. A partire dai deliziosi *amuse-bouches*, come la *pralina di baccalà al forno*, l'*hamburger di maiale piccante e patata con crema di tartufo*, che gli ispettori Michelin hanno definito "*un grande inizio, caratterizzato da sapori intensi e magnifica espressione*". Parole di elogio anche per il pollo di Bresse con crema di mais e chip di polenta: "*Il signor Bellanca sa come trattare i prodotti e sottolinearne la loro eccellente qualità; il tutto con proverbiale maestria*". Oltre alle prelibatezze culinarie, il look moderno e raffinato, nonché il servizio informale concorrono a creare un'atmosfera di assoluta piacevolezza.

Per maggiori informazioni:

TICINO TURISMO

Cecilia Brenni, Responsabile Comunicazione aziendale

Tel: +41 91 821 53 30, E-mail: cecilia.brenni@ticino.ch

Via C. Ghiringhelli 7, CH – 6500 Bellinzona

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma

Alessandra Amati 335/8111049

www.travelmarketing2.com

E-Mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com