



Ticino: il “Miglior Maître 2018” è Ivan Mancini

Dopo essersi aggiudicato nel 2013 il "Memorial Antonio Vanacore" per il miglior *chef de rang*, e nel 2015 la Selezione ticinese per il concorso “Miglior maître dell’anno”, Ivan Mancini (maître sommelier all’Hotel Lido Seegarten di Lugano) ha bissato il successo qualificandosi per la semifinale nazionale che si svolgerà nelle prossime settimane in Italia. Nelle belle sale dell’hotel di Lugano, la giuria presieduta da William Randini e composta da Daniele Meni, Mariagrazia Vanacore, Emilio Del fante e Alessandro Pesce, ha premiato Mancini per la sua ricetta flambata “lasagnetta di mela profumata ala fava tonka con crema allo zabaione e frutti di bosco”. Al concorso – il cui tema era “la frutta” – hanno partecipato anche Nunzio Marchese del ristorante La Fattoria di Lugano (“ananas con morbido di nocciola”) e Vincenzo Magro del Kurhaus Cademario Hotel & SPA (“pera decana con giardino invernale”). Impeccabile l’organizzazione dell’Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi Sezione Ticino (**AMIRA**), presieduta dal fiduciario Marco Gilardoni, coadiuvato per il concorso da Claudio Recchia e Rodolfo Introzzi.

Dida: da sinistra Vincenzo Magro, William Randini, Ivan Mancini, Marco Gilardoni, Nunzio Marchese e Claudio recchia.

La ricetta vincente

Lasagnetta di mela profumata ala fava Tonka con crema allo zabaione e frutti di bosco

Ingredienti per 4 persone:

2 mele
10 gr di zucchero bianco
10 gr di burro
2 dl di succo di mela Bio
2 cl di Calvados
2 dl di succo ai frutti di bosco
300 gr di frutti di bosco misti (fragole, more, lamponi e mirtilli)
2 cl di Kirsch
4 dischetti di pan di spagna
2 dl di crema allo zabaione
spolverata di fava Tonka
1 ramoscello di menta
spolverata di pistacchi

Preparazione

Sbucciare e affettare la mela ottenendone 11 spicchi; accendere la lampada e aggiungere lo zucchero e il burro chiarificato. Far passare gli spicchi di mela, caramellare e flambare con il Calvados; fare abbassare la fiamma con succo di mela Bio e una grattugiata di fava Tonka. Fare restringere, togliere dalla fiamma e tenere in caldo. Nella stessa padella aggiungere un po' di succo ai frutti di bosco, farli appassire velocemente e flambare con il Kirsch.

Per comporre il piatto, mettere sul fondo un disco di pan di spagna di circa 8 cm di diametro e aggiungere, alternandoli per due volte, gli strati di mela, la crema allo zabaione e i frutti di bosco, e decorare con una foglia di menta.

Abbinamento

“Diamante” Passito Terre Siciliane IGT/IGP è un vino dedicato dal Conte Giuseppe Tasca a sua moglie Franca per i 60 anni di matrimonio. Vino passito che sa di rosa gialla, arancia candita e miele di zagara (fiore d’arancio e limone che fiorisce a fine marzo). L’uvaggio è Moscato 50% e Traminer aromatico 50%; le uve sono coltivate nei vigneti più alti della Tenuta e lasciate disidratare con cura all’ombra per preservarne l’acidità.