

La cucina dei fratelli Cerea al St. Moritz Gourmet Festival

Dopo la completa ristrutturazione portata a termine pochi anni fa, il Carlton Hotel è considerato il gioiello tra i lussuosissimi alberghi di Saint Moritz (fa parte della Thschuggen Hotel Group, ha solo suites e la più bella spa dell'Engadina).

La straordinaria sala del ristorante Romanoff arredata come tutto l'albergo dall'architetto-designer ticinese Carlo Rampazzi, ha ospitato nei giorni scorsi la cucina dei fratelli Cerea del ristorante da Vittorio di Brusaporto, unico tre stelle italiano chiamato ad esibirsi in occasione della XIX edizione del St. Moritz Gourmet Festival. A detta degli stessi organizzatori, il successo dei menu proposti per l'occasione, rispettivamente di 5 e 6 portate al costo di 195 e 250 franchi, vini e bevande escluse, è stato travolgente, arrivando a staccare ogni sera l'over booking dei sessanta coperti disponibili. In collabo-



Al centro Salvatore Frequente tra Roberto (a sinistra) ed Enrico Cerea

razione con Salvatore Frequente, il cuoco siciliano che stabilmente comanda la brigata del Carlton, hanno cucinato tra l'altro e sono stati particolarmente apprezzati le «linguine all'aragosta con burrata di Andria» (la burrata arrivava freschissima ogni mattina via Bergamo) ed il «capretto candito con crema di avocado e peperoncino, patate al sale». ■