



È un'operazione quella che vede la Cantina Sociale Mendrisio e l'hotel Burj Al Arab, del gruppo Jumeirah, molto particolare e, sicuramente, unica nel suo genere: dieci anni sono già passati dal giorno dell'inaugurazione del prestigiosissimo ed esclusivo 7 stelle che troviamo nella splendida cornice di Dubai e in questi anni, tra i suoi indiscussi protagonisti, non possiamo che notare la presenza di un **ticinese davvero eccezionale: Gianluigi Gerosa**. Dal 1998 Gianluigi Gerosa lavora per il gruppo alberghiero degli Emirati Arabi Uniti e, grazie alla sua competenza e grande dedizione, ha avuto modo di ampliare la sua già importante esperienza e di raggiungere la posizione di **"executive chef"** del più prestigioso dei complessi alberghieri del gruppo e del mondo intero.

Tre serate uniche

Il gemellaggio tra il prestigioso albergo e la Cantina Sociale Mendrisio avviene in occasione dei dieci anni di attività del Burj Al Arab ed è per questo particolare anniversario che lo chef Gerosa ha organizzato tre importanti cene che pongono al centro l'unione di mondi diversi e caratteristici dell'enogastronomia, come quello arabo e ticinese.

La prima serata si è svolta in Ticino l'11 novembre 2009: grazie all'ospitalità di Claudio Croci Torti del ristorante Montalbano,

30 selezionati ospiti hanno potuto scoprire una varietà di sapori e di proposte gastronomiche assolutamente uniche. Luigi Gerosa ha infatti ideato un menù che ha incantato per la grande accuratezza e qualità dei suoi piatti, tutti accompagnati dai pluripremiati vini della Cantina Sociale di Mendrisio.

Martedì 1 e giovedì 3 dicembre invece, lo chef Gianluigi Gerosa ha ospitato nei due principali ristoranti del Burj Al Arab, il Restaurant Al Muntaha e il Restaurant Al Mahara, un centinaio di esclusivi invitati che hanno potuto così, oltre che gustare le prelibatezze di Gerosa, scoprire ed apprezzare i prestigiosi vini ticinesi che la Cantina Sociale Mendrisio produce e commercializza. La scelta di Gerosa si è indirizzata su questi vini, non solo per un motivo puramente affettivo, legato al territorio di origine, ma anche e soprattutto per quella qualità e quella varietà enologica che può a pieno titolo accompagnare un menù davvero ricco e sorprendente, permettendo, non da ultimo, di fare conoscere le proposte della regione, quella del Mendrisiotto, così suggestiva e carica di proposte di grande qualità.

La Cantina Sociale Mendrisio testimone del territorio
La direzione della Cantina ha incontrato a Dubai ed incontrerà, oltre ai rappresentanti della Svizzera presenti in loco, anche importanti imprenditori e personalità che in quel paese hanno

portato il rigore e la qualità del nostro paese. Ed è in questa occasione che la Cantina è stata anche testimone del Mendrisiotto, presentando tutte le specifiche qualità e tutte le caratteristiche di un territorio unico e magnifico.

La Cantina è davvero "sotto la Vela"!

I MENU

11 novembre 2009 - RISTORANTE MONTALBANO

- Antipasto di Mezzeh mediorientali, servite con pane arabo
- Salmone di Tasmania marinato al Sumak, Hummus di pistacchi e tartufo bianco
- Zuppetta di vongole e cozze, Machbous di scampi
- Pancia di maiale in agrodolce, cannellini, bietole e tartufo nero del Mendrisiotto
- Torta di pane e cioccolato, gelato alla grappa di pere

I vini selezionati che hanno brillantemente accompagnato questo eccezionale menù:

- **Tenuta Montalbano - Ticino, DOC, Bianco di Merlot - 2009**
- **Tenuta Montalbano - Ticino, DOC, Chardonnay - 2007**
- **Tenuta Montalbano - Ticino, DOC, Chardonnay - 2006**
- **Tenuta Montalbano Riserva - Ticino, DOC, Merlot - 2007**
- **Monticello Racconti Riserva - Ticino, DOC, Merlot - 2007**

1 dicembre 2009 - RESTAURANT AL MUNTAHA

10 YEAR ANNIVERSARY ALBA TRUFFLE DINNER MENU 2009

- Wagyu Beef Tartar, Soft Quail Egg, Alba Truffle
- Cream of Chestnuts and Aged Armagnac, Sweetbread - Apple Tortellini, Alba Truffle
- Cepe and Truffle Risotto
- Barolo Poached Monkfish, Crispy Salsify, Bacon Espuma and Alba Truffle
- Pink Grapefruit and Champagne Sorbet
- Roasted Squab Pigeon, Glazed Winter Vegetables, Vanilla - Glazed Winter Vegetables, Vanilla
- Roasted Halibut, Coco Bean and Leek Ragout, Alba Truffle
- Brie de Meaux "Croque Madame", Truffle Honey
- Caramelized Williams Pear, Piemontese White Truffle and Ivory Ice Cream

Gli abbinamenti dei vini della Cantina Sociale Mendrisio:

- **La Trosa - Vigne vecchie dei colli del Mendrisiotto Ticino, DOC, Merlot - 2006**
- **Tenuta Montalbano - Ticino, DOC, Chardonnay - 2007**
- **Tenuta Montalbano - Ticino, DOC, Merlot - 2006**



Tutto per la creatività
ipppergros

Dal 1964 Parter Per Professionisti
www.ipppergros.ch