

## Gusto Da Lo Basso l'alta cucina incontra le sue radici: «Innovare senza dimenticare chi siamo»

La conviviale dell'Accademia Italiana della Cucina al ristorante stellato di Sorengo diventa occasione di riflessione sul valore culturale della gastronomia italiana dopo il riconoscimento UNESCO - Casati: «Lo chef è ambasciatore della nostra cultura»

81PCQN



**MATTIA SACCHI**  
10.06.2026 15:38



La cucina italiana come patrimonio culturale, ma soprattutto come espressione di accoglienza, convivialità e identità. È stato questo il filo conduttore della conviviale estiva organizzata ieri sera dalla Delegazione della Svizzera Italiana dell'Accademia Italiana della Cucina al Felix Lo Basso Restaurant di Sorengo, una delle realtà più autorevoli dell'alta ristorazione italiana in Ticino. Una scelta non casuale, in un momento in cui il recente riconoscimento UNESCO ha riportato al centro dell'attenzione il valore culturale della gastronomia italiana e il ruolo degli chef come custodi e interpreti di una tradizione in continua evoluzione.

Ad accogliere una cinquantina di accademici e ospiti è stato il delegato Emilio Casati, che ha ricordato come «la grande cucina italiana vive una continua evoluzione, nella quale lo chef di oggi non è soltanto un grande cuoco, ma anche un interprete e un ambasciatore della nostra cultura gastronomica». Un concetto che ben si riflette nella filosofia di Felice Lo Basso ed Emiliana Ferraroni, protagonisti di un progetto che ha saputo portare in Ticino una cucina d'autore senza perdere il legame con le proprie radici.

«Pur affrontando nuove sfide, la ristorazione d'eccellenza continua a rinnovarsi senza perdere le proprie radici», ha proseguito Casati. «È questa capacità di unire tradizione e innovazione che ha reso la cucina italiana un patrimonio riconosciuto e ammirato nel mondo».



Nel corso della serata è stato inoltre accolto ufficialmente tra gli Accademici Carlo Raimondo, docente aggiunto all'Università della Svizzera italiana e professionista del

settore bancario, appassionato di enogastronomia e attualmente impegnato nel percorso di formazione da sommelier.

La cena ha offerto agli ospiti un percorso costruito attorno alla cifra stilistica di Lo Basso: eleganza, precisione tecnica e rispetto della materia prima. Ad aprire il menu è stato uno scampo con pomodoro e mozzarella, seguito dal tortello nero ripieno di branzino e alghe con riccio, limone candito e zucchine. Come secondo è arrivata una rana pescatrice accompagnata da melanzane, patate alla menta e cipollotto caramellato, mentre la chiusura è stata affidata a una torta allo yuzu con meringa, gelato alle fragole di bosco e acqua di rose. In abbinamento, il Metodo Classico Extra Brut 2017 «1865» di Conte Vistarino e il Carato Bianco 2022 di Delea.

---

1 / 4



Ma oltre alla cena, la conviviale è diventata occasione per una riflessione sul presente e sul futuro della gastronomia italiana. Nel suo intervento conclusivo, Lo Basso ha infatti richiamato l'attenzione sul rapporto tra innovazione e tradizione, un tema che attraversa oggi tutta la ristorazione d'eccellenza: «Anche la cucina più innovativa ha bisogno di radici profonde. La tecnica, la ricerca e la creatività non possono prescindere dalla conoscenza delle tradizioni, dei territori e delle culture gastronomiche che le hanno

precedute. L'innovazione, insomma, non nasce dalla rottura con il passato, ma dalla sua comprensione».

Allo stesso tempo, Lo Basso ha invitato a non trasformare la tradizione in un limite: «La curiosità, l'apertura mentale e la disponibilità a confrontarsi con nuove idee e nuove culture rappresentano strumenti indispensabili per continuare a crescere. Io stesso sono profondamente legato alle mie origini pugliesi, ma mi sono interessato e ho studiato nuove forme espressive e nuovi linguaggi gastronomici per cercare di sviluppare la mia visione del gusto».

Particolarmente significativa è stata anche la riflessione dedicata all'ospitalità, uno dei pilastri del progetto di Sorengo. «L'eccellenza non si misura soltanto nella qualità di un piatto. Conta il lavoro della sala, conta la capacità di accogliere e accompagnare gli ospiti durante tutta l'esperienza, conta l'attenzione verso la persona prima ancora che verso il cliente. Una responsabilità che coinvolge l'intera brigata e che riguarda anche me stesso, sento il dovere di mantenere vivo il rapporto umano con chi si siede a tavola».



Un concetto che richiama direttamente lo spirito del riconoscimento UNESCO alla cucina italiana e che trova piena sintonia con la missione dell'Accademia. «Questa sera non celebriamo soltanto l'eccellenza di una cucina, ma una cultura, un territorio e tutte quelle persone che, con passione e dedizione, ne custodiscono e ne rinnovano il valore», ha sottolineato Casati.

A chiudere la serata sono stati i ringraziamenti a Felice Lo Basso, a Emiliana Ferraroni e all'intera brigata di cucina e di sala, protagonisti di una conviviale che ha saputo andare oltre la dimensione gastronomica. Perché, come ha ricordato lo stesso delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, «un grande piatto si consuma in pochi minuti, ma il ricordo di un'autentica esperienza gastronomica può accompagnarci per tutta la vita».