



## I Big di Sanremo 2026: altri 15 abbinamenti con piatti famosi

*Dal pop d'autore al rap generazionale, prosegue il nostro accostamento ideale tra i Big in gara al Festival e ricette famose. Ecco gli ultimi quindici profili*

Il **Festival di Sanremo 2026** prosegue con la seconda serata e anche noi, [dopo il primo articolo dedicato a quindici artisti](#), completiamo il percorso tra musica e gastronomia con i restanti protagonisti della seguitissima rassegna canora. Il criterio resta lo stesso, ossia di paragonare ogni cantante a un piatto nazionale o internazionale in base all'identità artistica, alle dichiarazioni pubbliche e ai tratti stilistici peculiari.

### **Serena Brancale: Orecchiette alle cime di rapa con acciughe del Gargano**

Cantautrice, performer e musicista con formazione jazz, **Serena Brancale** è molto legata alla Puglia, sua terra d'origine. È un'artista di spessore, dalle affascinanti vocalità soul e riferimenti al dialetto e alla tradizione meridionale. Le *orecchiette alle cime di rapa* sono uno dei piatti simbolo

della cucina regionale, essenziali negli ingredienti ma ricchi di gusto e di accostamenti tra amaro, sapido e piccante. L'aggiunta delle **acciuغه del Gargano** ne rafforza la struttura rendendola una preparazione dalla personalità netta come l'artista pugliese.

## **Eddie Brock: *Guancia di manzo brasata al cacao amaro***

**Eddie Brock**, presente con il brano "Avvolto", si inserisce nella nuova scena alternativa italiana proponendo atmosfere tese e visioni disilluse. Lo immaginiamo come una "*Guancia di manzo brasata al cacao amaro e riduzione al vino rosso*" perchè è un piatto che richiede attenzione ma sa regalare tanta intensità.

La guancia di manzo, taglio povero per eccellenza ma rivalutato anche dall'alta cucina per la sua straordinaria resa nella cottura lenta, viene cotta almeno quattro ore a fuoco basso finché il collagene si scioglie e la carne cede. Il cacao amaro chiude il cerchio con una nota scura e amaricante.

## **Francesco Renga: *Brasato all' Amarone della Valpolicella DOCG con polenta di Storo***

Originario di Udine e cresciuto a Brescia, **Francesco Renga** è una voce molto apprezzata del pop italiano. Nelle sue interviste ha spesso raccontato il valore dell'esperienza e della maturità artistica come conquista lenta, che va continuamente valorizzata e aggiornata. Per lui abbiamo scelto il **brasato**, un piatto di tempo lungo e di struttura, impreziosito dall'Amarone della Valpolicella DOCG, che aggiunge una nota tannica e una dolcezza austera che nessun vino giovane può replicare. Come una carriera che attraversa decenni senza perdere riconoscibilità.

La **polenta di Storo**, mais biancoverla delle Giudicarie trentine e presidio Slow Food, completa la ricetta con quella semplicità di altri tempi che in cucina, come nella musica, è sempre la scelta più difficile. In bocca al lupo per "*Il meglio di me*".

## **Fulminacci: *Carbonara***

Romano, ironico, capace di raccontare la quotidianità con leggerezza colta, Fulminacci è una "*Carbonara con guancia di Amatrice, pecorino romano DOP e pepe nero*". Un piatto con pochi ingredienti, equilibrato e nessuna concessione superflua.

La carbonara, piatto romano per adozione la cui origine è ancora dibattuta tra storici e gastronomi, non ammette varianti: niente panna, niente aglio e niente cipolla; solo guancia stagionata, uovo intero e tuorlo, pecorino romano DOP e pepe nero. La sua canzone all'Ariston è "*Stupida sfortuna*" ma, per l'artista, essere romano e poter gustare un simile piatto nelle tipiche osterie non è affatto una sfortuna!



Foto creata con AI.

## **J-Ax: *Ribollita toscana con cavolo nero, cannellini e pane sciocco raffermo***

Dagli Articolo 31 alla carriera solista, **J-Ax** ha costruito oltre vent'anni di musica seguendo e interpretando il costume italiano: il gergo di periferia, la satira borghese, l'autobiografia sincera. “*Italia starter pack*” è un titolo che esplicita questa vocazione mentre la *ribollita* è il suo corrispettivo gastronomico perfetto.

Piatto contadino toscano di origine medievale, nato dal recupero del pane raffermo e delle verdure avanzate, la *ribollita* è democratica, diretta e senza pretese estetiche; nonostante ciò richiede un equilibrio preciso tra il cavolo nero di Toscana, presidio Slow Food, i cannellini di Sorana IGP e il pane sciocco, il pane toscano senza sale che risale, secondo la tradizione, a una disputa medievale tra Firenze e il porto di Pisa. In pratica è un piatto che parla a tutti perché viene da tutti, esattamente come certa buona e comprensibile musica popolare.

## **LDA & Aka 7even: *Babà alleggerito agli agrumi***

Cresciuti nel contesto dei talent televisivi, **LDA** e **Aka 7even** rappresentano una generazione pop che arriva dritta alle emozioni dei più giovani. Il *babà* è simbolo napoletano tra i più riconoscibili, di

origine (sembra) polacca o alsaziana e arrivato a Napoli attraverso la corte borbonica nel Settecento per poi essere definitivamente adottato e trasformato.

Nella versione alleggerita e agrumata attesta un passaggio di testimone tra tradizione e nuova sensibilità: la bagna tradizionale al rum viene bilanciata dalla scorza e dal succo del limone di Sorrento IGP, tra i più profumati del Mediterraneo. La chantilly, montata leggera, sostituisce la panna pesante di certe versioni contemporanee. Il risultato è un classico che non rinnega le proprie origini ma le porta nel presente in una nuova veste, come fanno i due artisti in gara.

## **Leo Gassmann: *Insalata di campo con olio extravergine monovarietale e sale marino di Cervia***

Gassmann ha più volte parlato, anche in ambito televisivo, di autenticità e semplicità come valori non negoziabili. Un'insalata, "*Naturale*" come la sua canzone, racconta esattamente questa ricerca. La misticanza di campo, rucola selvatica, tarassaco e acetosella, ha sapori irregolari, l'opposto della verdura da scaffale. L'olio **monovarietale Frantoio**, cultivar toscana tra le più antiche, porta un fruttato verde netto con finale piccante. Il sale di Cervia "accarezza" il tutto, e basta davvero poco perché il piatto sia perfetto.

## **Mara Sattei: *Ravioli di ricotta di pecora e limone di Amalfi IGP con burro nocciola e salvia***

Dalla scena urban alla consacrazione pop, **Mara Sattei** ha mostrato una scrittura introspettiva accompagnata a un sound travolgente. Come lei, il raviolo è un piatto che nasconde un cuore morbido, struttura classica e interiorità delicata. La ricotta di pecora, più sapida e complessa di quella vaccina, e il limone di Amalfi IGP bilanciano dolcezza e acidità. Il burro nocciola in cottura è l'unico gesto di calore: bastano trenta secondi in padella per cambiare tutto. Chissà se "*Le cose che non sai di me*" vi farà venire in mente questo piatto.

## **Maria Antonietta & Colombe: *Pane a lievitazione naturale, burro di malga e alici del Cantabrico***

Due cantautori che hanno fatto della sottrazione e della scrittura intima la propria cifra. *Pane, burro e alici* sono un accostamento essenziale, diretto e intramontabile, la cui qualità risiede nella scelta degli ingredienti. Il burro di malga cambia con la quota e il pascolo, non è mai uguale a se stesso. Le **alici del Cantabrico**, le più pregiate al mondo, trasformano tre elementi poveri in lusso. "*La felicità e basta*", si potrebbe dire.

## **Michele Bravi: *Soufflé al Parmigiano Reggiano***

Bravi ha raccontato pubblicamente fragilità e ricostruzione personale. Il soufflé, tecnica francese che non ammette errori né distrazioni, è delicato ma quando riesce, è armonia pura. Come certi ritorni e come “*Prima o poi*”, la canzone che Bravi porta a Sanremo.

## **Nayt: Ceviche di ricciola con lime, cipolla di Tropea IGP e aji amarillo**

Il rap di **Nayt** è schietto, introspettivo, talvolta spigoloso. Ricorda, quindi, il ceviche che lavora sull'acidità e sulla freschezza del crudo; non c'è cottura che ne nasconda eventuali difetti, tutto è esposto. Dal lime arriva una nota acida e agrumata, bilanciata dalla dolcezza della cipolla di Tropea IGP e dalla piccantezza controllata dell'aji amarillo, un equilibrio senza mediazioni, come l'urgenza di certi testi.

## **Raf: Risotto ai funghi porcini**

Raf vanta una lunghissima carriera e i suoi successi sono conosciuti anche dai più giovani. Dalla stagione di *Self Control* fino alle partecipazioni più recenti al **Festival di Sanremo**, la sua personalità è rimasta riconoscibile grazie a melodie limpide, scrittura sentimentale ma mai stucchevole e fine capacità interpretativa.

Come lui, il *risotto ai funghi porcini* è un classico senza tempo, apprezzato per il profumo boschivo, la cremosità e l'equilibrio tra materia prima e tecnica. Richiede attenzione nei passaggi ma non custodisce segreti; come Raf, punta sulla solidità, sull'armonia e su quell'eleganza genuina. Insomma, è “*Ora e per sempre*”.

## **Sal Da Vinci: Pastiera napoletana**

Tra teatro, musica e tradizione partenopea, **Sal Da Vinci** esprime una forte identità geografica. Figlio d'arte, cresciuto tra palcoscenico e canzone melodica, ha sempre mantenuto un legame dichiarato con Napoli e con il suo patrimonio musicale. Anche nelle partecipazioni televisive e nei ritorni sanremesi, questa radice resta centrale, anche nel suo linguaggio.

Lo accostiamo alla [pastiera napoletana](#), dolce campano per eccellenza tra famiglia, religione e ritualità. Non è un dessert veloce da preparare e non è semplice nei sapori; l'equilibrio tra dolcezza e profumo agrumato, nonché tra consistenze diverse, è fondamentale. Come il percorso di Sal Da Vinci, è una preparazione che vive di tradizione e di continuità generazionale. Come recita la sua canzone, noi alla pastiera diciamo “*Per sempre sì*”.

## **Sayf: Tacos di pesce street style**

Sayf appartiene a quella scena musicale cresciuta tra piattaforme digitali, collaborazioni trasversali e un linguaggio che riflette la composizione multiculturale delle città italiane. Racconta di un percorso costruito tra identità fluide e riferimenti internazionali, senza perdere un

---

radicamento generazionale preciso. La sua è una scrittura che privilegia l'energia del presente.

I *tacos di pesce street style* riflettono questa attitudine, cibo di strada da consumare in piedi, tra mercati e quartieri in movimento. Una cucina informale ma ricca di sapore, che parla lingue diverse nello stesso morso; come Sayf è urbana, contaminata, moderna.

## Samurai Jay: *Tonkatsu giapponese*

Il nome d'arte richiama l'immaginario orientale, ma il percorso di **Samurai Jay** si radica nella scena urban italiana, tra sonorità moderne e un'estetica affine ai linguaggi globali. Nelle interviste rilasciate negli ultimi anni e nelle apparizioni televisive, l'artista ha più volte sottolineato la volontà di muoversi tra culture e influenze differenti, senza rinunciare alla propria riconoscibilità.

Per lui, abbiamo pensato al **tonkatsu**, una sorta di cotoletta di maiale molto popolare in Giappone, impanata nel panko e fritta fino a renderla molto croccante. La superficie dorata custodisce un cuore tenero e la salsa agrodolce trasmette ritmo e contrasto. Come Samurai Jay, combina riferimenti internazionali e riconoscibilità personale.

Questa edizione del [Festival di Sanremo](#) è specchio del Paese attuale in cui convivono, quasi sempre in armonia, generazioni e linguaggi diversi, tradizioni reinterpretate e forte memoria delle tradizioni. Se la musica racconta chi siamo, il cibo ne è la traduzione più viscerale. Entrambi portano il peso di una storia collettiva che nessun singolo artista, e nessun cuoco, può del tutto ignorare.

### Data di creazione

25/02/2026

### Autore

enzo-radunanza