

AGENDA

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2018: TUTTE LE CENE STELLATE DELLA NUOVA EDIZIONE

DI FDL IL 07 MARZO, 2018



Manca poco più di un mese all'inizio della dodicesima edizione di **S.Pellegrino Saporì Ticino**, la kermesse gastronomica che quest'anno porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine del mondo. 10 i protagonisti internazionali della nuova stagione del festival ticinese chiamati a raccontare i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie.

Nuove creazioni, ma una formula consolidata: un parterre di oltre 20 stelle Michelin per 20 eventi dislocati nel Canton Ticino e in Svizzera, dove l'eccellenza dell'enogastronomia farà da *fil rouge* ai diversi appuntamenti gourmand.

“Quest'anno abbiamo voluto portare in Canton Ticino un assaggio di quelle che sono le tradizioni culinarie di Paesi lontani, naturalmente in chiave di alta gastronomia” ci ha spiegato **Dany Stauffacher**, patron del Festival, “in tempi come i nostri, nei quali la cucina etnica è una realtà sempre più all'ordine del giorno, abbiamo scelto di aprirci al mondo invitando grandi chef internazionali che, quest'anno più che mai, rappresenteranno stili, usanze e sapori sempre diversi tra loro. Un'edizione ricca di spunti e cultura come non mai, voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città svizzera del Gusto”.

E infatti novità dell'anno, S.Pellegrino Saporì Ticino sarà uno degli appuntamenti di **Lugano Città del Gusto**; la capitale ticinese, infatti, è stata scelta per il 2018 dalla **Fondazione della Settimana del Gusto** come capoluogo nazionale dell'enogastronomia e, tra il **13 e il 23 settembre 2018** proporrà eventi, mostre, workshop e tanto altro.

La data di inizio di S.Pellegrino Sapori Ticino 2018 è fissata il **9 aprile** con Oltre Gottardo, una serie di preview a Zurigo presso il **Widder Hotel**, a Berna dove l'**11 aprile** sarà la volta del suo **Hotel Schweizerhof** e Ginevra il **16 aprile** presso **l'Hôtel Beau-Rivage**, dove gli chef ticinesi saranno chiamati a presentare le loro creazioni.

Queste cene di gala inaugurano la manifestazione con l'intento di promuovere l'enogastronomia ticinese di qualità, grazie alla partecipazione di alcuni dei migliori Chef presenti locali come **Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Ambrogio Stefanetti** con la collaborazione dei padroni di casa **Tino Staub, Silvan Durrer e Dominique Gauthier**.

Il 29 aprile il Festival sbarca in Ticino con la serata di apertura presso **l'Hotel Splendide Royal di Lugano**, dove **Domenico Ruberto** ospiterà i colleghi **Mattias Roock, Dietmar Sawyere e Gregor Zimmermann**.

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO: I PROTAGONISTI

Chi saranno dunque gli chef protagonisti della dodicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino?

Il primo appuntamento con gli Chef internazionali sarà con **Anand Gaggan** del *Ristorante Gaggan* di Bangkok, accolto il 5 e 6 maggio al *Seven Lugano The restaurant*, da **Claudio Bollini**. Due serate, per permettere a più ospiti di cenare con il numero 1 secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants, un vero maestro di cucina indiana. Si continua il 13 maggio con il *Ristorante Galleria Arté* del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove **Frank Oerthle** ospiterà **Paolo Casagrande**, 3 stelle Michelin al *Ristorante Lasarte* di Barcellona, per una serata che renderà omaggio alla cucina spagnola d'autore. Appuntamento il 16 maggio presso *Arvi Secret Spot* a Melano per una particolare serata in cui i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di **Andrea Migliaccio**, Chef bistellato del *Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel*. Incursione a Zurigo il 17 maggio a *La Bottega di Mario*, per la prima *lounge night* di questa edizione, dove i protagonisti saranno i prodotti ticinesi serviti da autentici Maestri Salumieri.

Con la serata del 20 maggio a *Villa Principe Leopoldo* a Lugano, si torna alle cucine del mondo, in particolare a quella tedesca: **Dario Ranza** ospiterà ai suoi fornelli **Michael Kempf**, uno dei più grandi talenti gastronomici di Berlino, direttamente dal *Ristorante Facil*. Non poteva mancare, anche in questa edizione, la "Serata Speciale" dedicata alle donne dove sia il pubblico che lo Chef saranno al femminile, protagonista **Aurora Mazzucchelli** Chef del *Ristorante Marconi*, Sasso Marconi (Bologna), che il 21 maggio sarà ospite del *Ristorante Metamorphosis* di Lugano. Il 22 maggio si torna al *Seven Lugano The Restaurant*, dove **Claudio Bollini** aprirà le porte della cucina a 3 giovani talenti della cucina: **David Wälti** (vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef), **Diego della Schiava** (finalista in Svizzera) ed **Edoardo Fumagalli**, vincitore della finale italiana di **S.Pellegrino Young Chef**.

Le cene riprenderanno il 27 maggio ad Ascona, alla *Locanda Barbarossa* del Castello del Sole, dove l'executive **Mattias Roock** darà man forte a **Rico Zandonella**, che lascerà per una sera i fornelli del suo *Rico's* a Küsnacht per raccontarci a suo modo la cucina svizzera. Il 28 maggio si prosegue con **Domenico Ruberto**, Chef del *Ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide Royal* di Lugano, che ospiterà **Tomaž Kavcic**, il rinomato cuoco che porterà in Ticino i sapori della sua terra, la Slovenia, direttamente dalla cucina del *Restaurant Pri Lojzetu*.

Il 29 maggio sarà la volta di **Giacomo Gaspari**, chef della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, che ci farà scoprire i sapori di questo splendido angolo di mondo al *THE VIEW Lugano*, ospite dello chef **Mauro Grandi**. Parentesi più “pop” per la *lounge night* al Seven Lugano – The Lounge, dove il 31 maggio **Claudio Bollini** renderà omaggio gli ospiti con creazioni Finger Food. La grande cucina italiana sarà invece la protagonista della serata del 2 giugno, quando il neo tristellato **Norbert Niederkofler** del *Ristorante St. Hubertus dell’Hotel Rosa Alpina di San Cassiano* racconterà i suoi “sapori di montagna” agli ospiti del Fiore di Pietra, in cima al Monte Generoso con l’aiuto del padrone di casa **Luca Bassan**. **Egidio Iadonisi** ospiterà, invece, la sera del 3 giugno l’attesissima serata di cucina giapponese allo Swiss Deluxe Hotel di Morcote, dove **Wicky Pryan** dell’omonimo ristorante *Wicky’s Cuisine* di Milano farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante.

Secondo appuntamento, il 7 giugno, con le Lounge night al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con **Daide Asietti** e **Takuro Amano** prenderanno per la gola gli ospiti con i loro stuzzichini gourmand a metà strada tra Ticino e Giappone.

L’11 giugno ospite del Resident Chef **Riccardo Scamarcio** di Villa Orselina (Locarno) il grande chef danese **Søren Selin** del Ristorante *AOC – Aarø & Co* di Copenhagen. Più volte nominato, in diverse categorie, per “Il piatto danese dell’anno”, nel 2016 ha ricevuto la sua seconda stella Michelin. Lo Chef Selin viene definito “un maestro dei sensi”.

Al Ciani Lugano lo Chef Nicola Costantini farà gli onori di casa il 12 giugno, quando **Emmanuel Renaut** del Ristorante 3 stelle Michelin *Flocons de Sel* a Megève proporrà l’autentica cucina francese, una delle più conosciute e apprezzate al mondo.

Si chiude il 17 giugno al *Casinò di Campione d’Italia*, dove un team di grandi Chef ticinesi metteranno il sigillo a un’edizione che si preannuncia ricca di sapori e cultura enogastronomica.

Insomma, **S.Pellegrino Sapori Ticino** si riconferma uno dei più importanti e attesi appuntamenti di alta enogastronomia del panorama internazionale: una kermesse che sembra non fermarsi mai e riesce a trovare nuovi stimoli e spunti di riflessione per il presente e per un futuro che, ne siamo certi, si preannuncia davvero interessante.

Cosa: *S.Pellegrino Sapori Ticino*

Quando: *dal 9 aprile al 17 giugno 2018*

Dove: *Canton Ticino*

Sito Web: saporiticino.ch

<http://www.finedininglovers.it/blog/agenda/spellegrino-sapori-ticino-2018/>