

Chef internazionali al S.Pellegrino Sapori Ticino

29 Marzo 2018



MILANO - Il Canton Ticino si apre al mondo con la dodicesima edizione di "S.Pellegrino Sapori Ticino", la kermesse gastronomica che si snoda dal 9 aprile al 17 giugno in diverse località svizzere, quest'anno dedicata alle cucine del mondo. "Il nostro obiettivo è di caratterizzare il festival a livello sempre più internazionale", ha spiegato il suo ideatore Dany Stauffacher durante la presentazione alla stampa. "In tempi in cui la cucina etnica è una realtà sempre più all'ordine del giorno, abbiamo scelto di aprirci al mondo" e "di invitare chef che rappresentano stili, usanze e sapori sempre diversi", ha concluso Stauffacher.

Ventuno appuntamenti di degustazione, tra cui spiccano 10 grandi cene con chef internazionali e stellati. Le prime cloche si alzeranno con la cucina indiana di Anand Gaggan, per la quarta volta miglior chef d'Asia secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurant. A seguire Michael Kempf per la Germania (2 stelle Michelin) e il ticinese Rico Zandonella a rappresentare la Svizzera (Chef of the year 2017 per la guida Gault&Millau); per la cucina giapponese Wicky Priyan (miglior ristorante etnico in Italia secondo le guida L'espresso). E ancora: Soren Selin per la Danimarca e Emmanuel Renaut per la Francia. In rassegna non mancano certo i nomi italiani: Paolo Casagrande (3 stelle Michelin) porterà in tavola la cucina spagnola, Giacomo Gaspari quella delle Maldive e infine spetterà al pluristellato Norbert Niederkofler essere ambasciatore delle eccellenze del nostro stivale. "Con questo festival parliamo di cibo di qualità e attraverso questo parliamo del Ticino e delle sue eccellenze enogastronomiche", ha detto il patron che il 17 giugno chiuderà la kermesse con i sapori di un team di chef ticinesi doc.

http://gds.it/2018/03/29/chef-internazionali-al-spellegrino-sapori-ticino_825846/