

Italia a Tavola

S.Pellegrino Sapori Ticino 2018
20 serate, oltre 20 stelle Michelin

Publicato il 29 Marzo 2018 | 09:38



La Caprese di Andrea Aprea (S.Pellegrino Sapori Ticino 2018 20 serate, oltre 20 stelle Michelin)

La 12^a edizione della manifestazione porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici delle cucine internazionali: saranno 10 grandi cuochi che tra Asia ed Europa racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni. Così Dany Stauffacher, ideatore e organizzatore del **S.Pellegrino Sapori Ticino**, al Park Hyatt di Milano in occasione della presentazione della 12^a edizione del festival. «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», ha puntualizzato.



Protagonisti saranno 10 grandi cuochi che racconteranno i piatti gourmet delle tradizioni culinarie di India, Giappone, Maldive, Francia, Danimarca, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e Svizzera. Un parterre di oltre 20 stelle Michelin per 21 eventi in prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera in calendario dal 9 aprile al 17 giugno. Dal 2007 la manifestazione elvetica ha accompagnato oltre 120 cuochi per un valore di 210 stelle Michelin (170 negli ultimi 5 anni) e 2mila punti Gault&Millau.

Si parte il **9 aprile** a Zurigo presso il Widder Hotel, per proseguire l'**11** a Berna all'Hotel Schweizerhof & Spa e il **16** a Ginevra al Beau-Rivage Genève, dove i cuochi ticinesi saranno ospiti degli alberghi del gruppo Swiss Deluxe Hotels, gruppo che riunisce la quasi totalità dei migliori hotel cinque stelle lusso della Svizzera.

Queste cene di gala inaugurano la manifestazione con l'intento di promuovere l'enogastronomia ticinese grazie alla partecipazione di alcuni dei migliori interpreti 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 a Ticino con la serata di apertura dedicata agli Swiss Deluxe Hotels presso lo Splendide Royal di Lugano, dove Domenico Ruberto ospiterà i colleghi Mattias Roock (Locanda Barbarossa, Castello del Sole di Ascona), Dietmar Sawyere (The Japanese Restaurant – The Chedi, Andermatt) e Gregor Zimmermann (Restaurant Vue – Bellevue Palace Bern).

Il primo appuntamento con i cuochi 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 uno secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants.

Il **13 maggio** è la volta del Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove Frank Oerthle ospiterà Paolo Casagrande, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona.

Appuntamento il **16 maggio** presso The Secret Spot at Arvi a Melano per una particolare serata in cui i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di Andrea Migliaccio, cuoco bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel.



Dany Stauffacher

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 dai 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 dedicata alle donne, in sala tra il pubblico e in cucina. Protagonista Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi, Sasso Marconi (Bologna), che il **21 maggio** sarà ospite del 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 gastronomici: David Wälti (vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef 2018), Diego Della Schiava (finalista in Svizzera) ed Edoardo Fumagalli (vincitore della finale italiana di S.Pellegrino Young Chef 2018).

Altra serata ufficiale il **27 maggio** ad Ascona. Alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole l'executive Mattias Roock darà man forte a Rico Zandonella, che lascerà per una sera i fornelli del suo Rico's a Küsnacht per raccontare la cucina svizzera.

Il **28 maggio** si prosegue con Domenico Ruberto del ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano che ospiterà Tomaž Kavcic, che porterà in Ticino i sapori della sua terra, la Slovenia, dalla cucina del Restaurant Pri Lojzetu.

Il **29 maggio** in primo piano Giacomo Gaspari, cuoco della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, che svelerà i sapori di questo angolo di mondo al The View Lugano, ospite di 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 (Bz) 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, la sera del **3 giugno**, ospiterà la serata di cucina giapponese allo Swiss Diamond Hotel di Morcote. Sotto i riflettori Wicky Priyan, dell'omonimo ristorante Wicky's Wicuisine di Milano.

Terzo appuntamento, il **7 giugno**, con le Lounge night al Blu Restaurant & Lounge di Locarno: Davide Asietti e Takuro Amano proporranno i loro stuzzichini gourmand a metà strada tra Ticino e Giappone.

L'**11 giugno** in passerella sfilerà la cucina nordica di Søren Selin, il cuoco danese due stelle Michelin del Ristorante Aoc di Copenhagen, accolto nella cucina del Ristorante di Villa Orselina a Orselina-Locarno da Riccardo Scamarcio.

Al Ciani Lugano Nicola Costantini farà gli onori di casa il **12 giugno** quando Emmanuel Renaut del Ristorante 3 stelle Michelin Flocons de Sel a Megève elaborerà ricette dell'autentica cucina francese.

Ultimo atto il **17 giugno** al Casinò Campione d'Italia, dove un team di grandi cuochi ticinesi metterà il sigillo alla 12ª edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino.

S.Pellegrino & Acqua Panna, oltre a rappresentare un partner fondamentale per la realizzazione dell'evento, da 6 anni realizza una serie speciale di bottiglie da 0,50 l con etichetta dedicata. Dal 2013 ne sono state prodotte 28 milioni.

Nota a margine. Come accennato, Lugano è stata scelta per il 2018 dalla Fondazione della Settimana del Gusto come capoluogo nazionale dell'enogastronomia. Tra il 13 e il 23 settembre 2018 proporrà eventi, mostre, workshop. La festa continua.

E dopo la presentazione del megaevento gastronomico, giusto per restare in tema, Andrea Aprea, due stelle Michelin con il suo Vun al Park Hyatt di Milano, ha proposto creatività e gusto all'ennesima potenza come la Caprese... Dolce Salato, la Crocchetta liquida di salame o il Riso, squacquerone, crescione e pinoli.

In allegato sono disponibili le **10 serate ufficiali**

Per informazioni: www.saporiticino.ch

<http://www.italiaatavola.net/professionisti/cuochi/2018/3/29/spellegrino-sapori-ticino-serate-stelle-michelin/54938>