

Focus **On Line**



S.Pellegrino Saporì Ticino torna per la dodicesima edizione

Dal 29 aprile al 17 giugno torna la manifestazione **S.Pellegrino Saporì Ticino**, che, ogni anno, anima il Ticino con due mesi di cene stellate e grandi chef: il tema di questa edizione sono **le cucine del mondo** ed il programma prevede 21 eventi nelle location più prestigiose del cantone svizzero ed oltre 20 stelle Michelin che rappresentano l'India, il Giappone, le Maldive, la Francia, la Spagna, la Slovenia, la Germania, l'Italia e la Svizzera.

C'è stata una evoluzione globale nel mondo della cucina e il Ticino, da sempre cantone di eccellenza per l'enogastronomia, si è aperto al mondo con la nostra manifestazione. -ha detto Dany Stauffacher, patron dell'evento, durante la conferenza stampa avvenuta lo scorso 28 marzo a Milano - *Quest'anno abbiamo invitato grandi chef internazionali che rappresentano stili, usanze e sapori sempre diversi tra di loro. Un'edizione molto ricca voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città svizzera del Gusto.*

S.Pellegrino Saporì Ticino, infatti, è inserita, quest'anno, tra gli appuntamenti della manifestazione **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. (Info: www.svizzera.it e www.ticino.ch)

Ogni anno cogliamo le tendenze, ospitiamo i nomi più interessanti del panorama gastronomico. - ha aggiunto Stauffacher - In tutti questi anni abbiamo accolto oltre 120 chef, più di 210 stelle, 170 solo negli ultimi 5 anni e oltre 2000 punti Gault&Millau.

Al programma ufficiale delle cene fanno da introduzione tre serate oltre Gottardo, realizzate negli alberghi esclusivi del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**: il 9 aprile a Zurigo al **Widder Hotel**, l'11 aprile a Berna presso l'**Hotel Schweizerhof** e il 16 aprile a Ginevra all'**Hotel Beau-Rivage**. In cucina collaborano Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Ambrogio Stefanetti insieme ai padroni di casa Tino Staub, Silvan Durrer e Dominique Gauthier.

L'apertura ufficiale di **S.Pellegrino Sapori Ticino** è prevista per il 29 aprile dedicata, ancora, agli Swiss Deluxe Hotels. All'**Hotel Splendide Royal** di Lugano, infatti, Domenico Ruberto ospita Mattias Roock del Locanda Barbarossa, al Castello del Sole di Ascona, Dietmar Sawyere del The Japanese Restaurant al The Chedi, Andermatt e Gregor Zimmermann del Restaurant Vue al Bellevue Palace Bern.

Le serate con gli chef dal mondo, sono inaugurate da Gaggan Anand del ristorante Gaggan a Bangkok, due stelle Michelin, da 4 anni primo agli Asia's 50 Best Restaurants, che il 5 e 6 maggio porta in Ticino la sua visione creativa di cucina indiana. Al **Seven Lugano The Restaurant** è accolto da Claudio Bollini. Il 13 maggio alla **Galleria Arté del Grand Hotel Villa Castagnola** di Lugano, Frank Oerthle apre le porte a Paolo Casagrande, 3 stelle al Lasarte di Barcellona. Il 16 maggio all'**Arvi Secret Spot** a Melano i vini Baron Philippe de Rothschild incontrano i piatti di Andrea Migliaccio, 2 stelle Michelin a L'Olivo del Capri Palace Hotel.

Il 17 maggio a Zurigo **La Bottega di Mario** ospita la prima lounge night di questa edizione, con i prodotti ticinesi serviti da autentici Maestri Salumieri.

Il 20 maggio, da Dario Ranza, a **Villa Principe Leopoldo** a Lugano, troviamo Michael Kempf, grande talento di Berlino, dal Ristorante Facil. Il giorno dopo, 21 maggio, al **Metamorphosis** di Lugano torna l'appuntamento con la cena dedicata alle donne: la protagonista è Aurora Mazzucchelli, chef del Marconi di Sasso Marconi. Il 22, ancora al **Seven Lugano The Restaurant**, Claudio Bollini riceve 3 talenti di S.Pellegrino Young Chef: 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). La finale mondiale sarà, poi, ospitata a Milano l'11 e il 12 maggio durante la Food Week.

Scorrendo ancora il programma di **S.Pellegrino Sapori Ticino**, il 27 maggio ad Ascona, alla **Locanda Barbarossa del Castello del Sole**, Mattias Roock accoglie Rico Zandonella, dal Rico's a Küsnacht. Il 28 Domenico Ruberto, de **I due Sud dell'Hotel Splendide Royal** di Lugano introduce Tomaž Kavcic, dal Restaurant Pri Lojzetu in Slovenia. Il 29 maggio Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel alle Maldive, è ospite di Mauro Grandi al **The View Lugano**. Il mese di maggio si chiude il 31 con la Lounge night al **Seven Lugano The Lounge** e il finger food by Claudio Bollini.

Il 2 giugno in Ticino arriva il neo tristellato Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, che al **Fiore di Pietra**, in cima al Monte Generoso, incontra il padrone di casa, Luca Bassan.

La sera del 3 giugno allo **Swiss Diamond Hotel** di Morcote, Egidio Iadonisi ospita la cucina giapponese di Wicky Priyan del Wicky's Wicuisine di Milano. Il 7 giugno, al **Blu Restaurant & Lounge** di Locarno, è in programma un'altra Lounge night, con Davide Asietti e Takuro Amano, tra Ticino e Giappone. L'11 giugno, invece, è di scena la Scandinavia, ospite del resident chef Riccardo Scamarcio di **Villa Orselina** (Locarno) è Søren Selin, cuoco danese, "maestro dei sensi", 2 stelle, del ristorante AOC - Aarø & Co di Copenhagen. Il 12 giugno, al **Ciani Lugano** Nicola Costantini, invece, fa gli onori di casa con Emmanuel Renaut del 3 stelle Michelin Flocons de Sel, a Megève.

Il programma di **S.Pellegrino Saporì Ticino** si chiude il 17 giugno al **Casinò di Campione d'Italia**, con il team al completo degli chef ticinesi protagonisti della kermesse.

S.Pellegrino Saporì Ticino, anche quest'anno non è solo l'ambasciatore del gusto del territorio ticinese, ma anche uno stimolo per trascorrere qualche giorno da quelle parti per visitare, ad esempio, il museo Lac a Lugano, il Palacinema di Locarno e il Fiore di Pietra, realizzato da Mario Botta sul Monte Generoso.

Siamo un marchio italiano - ha detto Marco Barbieri della S.Pellegrino International Business Unit, da anni main sponsor dell'evento - ma ormai sempre più globale e il tema di quest'anno della kermesse è in linea con la nostra evoluzione: non c'è solo la tradizione, ma anche tanti chef innovativi con temi nuovi sulla evoluzione della gastronomia.

Info, programma completo, prenotazioni: www.saporiticino.ch

Giovanni Scotti

http://www.focus-online.it/news_dettaglio.php?id=5010