

## CHEF SHOW !

 Tweet

 Mi piace 2

 G+



Testo di Claudio Pina

Foto di Elisabetta Pina

## *Presentata a Milano la dodicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino: 2018, le cucine del Mondo!*

Trovarsi al **Park Hyatt** è già una bella cosa. Vuol dire essere quasi in Galleria, a pochi metri da quello storico mosaico del Toro su cui fare il tradizionale e augurale "giro di tacco". Per poi godere dell' ambiente elegante, atmosfera internazionale, con la grande hall a cupola rivisitata e trasformata in accogliente ristorante per quick lunch nel cuore di Milano.

Ma la presentazione è sopra, e privée. Padrone di casa della serata **Dany Stauffacher**, manager brillante molto soddisfatto per l'alta presenza di ospiti, giornalisti, fotografi e gastronomi: "Sono molto contento, siamo sempre in crescita" ha dichiarato portando dati in una cordale presentazione dell' evento e muovendosi davanti al grande schermo che disegnava sul suo elegante grigio executive le parole "**S.Pellegrino Sapori Ticino**", un effetto speciale forse non voluto, ma di simpatico risultato, specie per i cinefili che ricordano uno dei primi film di Bond.



Ma Dany non era solo, con lui erano al tavolo dei relatori: **Kaspar Weber**, vicedirettore ATT Ticino Turismo, **Marco Barbieri** della S. Pellegrino International Business Unit, da anni main sponsor dell'evento, e lo chef **Wicky Priyan**, ambasciatore della cucina giapponese.



Il calendario molto ricco di nomi e location, si apre il 9 aprile a Zurigo presso Widder Hotel e si chiude il 17 giugno al Casinò Campione d'Italia.

Dice **Stauffacher** : *"Questo 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. Una 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."*

Insomma il meglio della gastronomia internazionale e locale e anche della hotellerie svizzera. Qualche nome?

Qualche numero? Sono 21 gli appuntamenti e 10 le grandi cene di gala con gli chef internazionali da **Gaggan** a **Kavcic**, da **Gaspari** a **Niederkofler**, da **Renaut** a **Priyan** che disegnano nel piatto altrettante cucine del mondo: India, Giappone, Maldive, Francia, Danimarca, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e Svizzera. E naturalmente un folto team di chef locali che terranno alta la proposta enogastronomica ticinese.

Dice **Marco Barbieri**: "San Pellegrino si riconferma uno dei più importanti appuntamenti di alta gastronomia a livello internazionale capace di trovare sempre nuovi stimoli di qualità."

*Consigli di viaggio* seguirà con piacere la lunga manifestazione, ma a chi vuole avere dettagli di date e luoghi e dintorni verrà utile il [www.saporiticino.ch](http://www.saporiticino.ch)

E allora buon appetito. Non mancheranno le tentazioni e le sorprese di una cucina stellata sempre rivisitata nella tavolozza di sapori, ma anche nelle presentazioni, forse la sorpresa maggiore, qualcosa "sembra" e qualcosa "è": i grandi chef sono anche un po' maghi e riescono sempre stupirci!

