



€ 5,00

# Artù

La ristorazione ragionevole

## Editoriale

**Carlo Cracco**  
Audacia e stile

## L'intervista

**Wicky Priyan**  
Sapienza d'Oriente

## Langhe

**Campamac, la creatura**  
di Maurizio Garola

## Toscana Felix

**Baracchi, Di Pirro,**  
**Borraccino, Cassanelli**

Marzo/Aprile

2018

89

In caso di mancato recapito, inviare il CMP di Milano Rocasco per la restituzione al mittente presso pagam



---

## S.Pellegrino Sapori Ticino, al via la 12esima edizione

Al via la dodicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino: un parterre di oltre 20 stelle Michelin per 20 eventi in prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera. Si parte il 9 aprile a Zurigo presso The Dolder Grand, per proseguire l'11 a Bema presso l'Hotel Schweizerhof e il 16 aprile a Ginevra presso l'Hôtel Beau-Rivage. Il 29 aprile il Festival sbarca in Ticino con la serata dedicata agli Swiss Deluxe Hotels presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano: Domenico Ruberto ospiterà 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 gli Chef internazionali sarà con Anand Gaggan (Ristorante Gaggan di Bangkok), accolto il 5 e 6 maggio al Seven Lugano The Restaurant, da Claudio Bollini. Il 13 maggio tocca al Ristorante Galleria Arté del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano: Frank Oerthle ospiterà Paolo Casagrande, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona. Il 16 maggio si prosegue presso Arvi Secret Spot a Melano: i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di Andrea Migliaccio, bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel. Il 20 maggio a Villa Principe Leopoldo a Lugano, protagonista la cucina tedesca: Dario Ranza ospiterà Michael Kempf, direttamente dal Ristorante Facil di Berlino.

Nella serata dedicata alle donne, 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). 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 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 e il 29 maggio sarà la volta di Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, 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 la serata di cucina giapponese allo Swiss Diamond Hotel di Morcote, dove Pryan Wicky dell'omonimo ristorante Wicky's Wicuisine di Milano farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante. Il 7 giugno, con le Lounge night al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con Davide Asietti e Takuro Amano e l'11 giugno sarà la volta della cucina nordica di Søren Selin, lo Chef danese due stelle Michelin del Ristorante AOC di Copenhagen, ospitato nella cucina del Ristorante di Villa Orselina. 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.