

il Giornale

IN SVIZZERA FINO AL 17 GIUGNO

Due mesi di stelle e cene-evento per S.Pellegrino Sapori Ticino 2018

Alessandra Gesuelli

■ Continua il successo di S.Pellegrino Sapori Ticino che fino al 17 giugno anima le location più affascinanti del cantone svizzero con cene in cui chef locali ospitano grandi nomi internazionali. Tante le serate già sold out. «Il Ticino, terra di eccellenza per l'enogastronomia, da 12 anni si è aperto al mondo con la nostra manifestazione. Per questa edizione abbiamo invitato talenti da diversi paesi che rappresentano altrettanti stili, usanze e sapori in cucina» ha detto il patron Dany Stauffacher. Tra le prossime serate, da non perdere domani, 27 maggio, ad Ascona, alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole, Rico Zandonella, dal Rico's a Küsnacht, accolto da Mattias Rook. Il 28 maggio Domenico Ruberto, de I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, apre le porte a 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. Maggio si chiude il 31 con la Lounge night al Seven Lugano The Lounge e il finger food by Claudio Bollini. Il 2 giugno il trisstellato Norbert Niederkofler del St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano sarà al Fiore di Pietra, in cima al Monte Generoso, insieme al padrone di casa Luca Bassan. Egidio Iadonisi ospiterà, invece, la sera del 3 giugno, allo Swiss Diamond Hotel di Morcote, la cucina giapponese di Wicky Priyan del Wicky's Wicuisine di Milano. L' 11 giugno il resident chef Riccardo Scamarcio di Villa Orselina a Locarno, accoglie il cuoco danese Søren Selin dell'AOC - Aarø & Co di Copenhagen. Al Ciani Lugano Nicola Costantini farà gli onori di casa il 12 giugno, con Emmanuel Renaut del Flocons de Sel a Megève. Serata di chiusura il 17 giugno al Casinò di Campione d'Italia con tutti gli chef ticinesi protagonisti.

Info: saporiticino.ch