



Da Anand a Niederkofler: 10 cose da non perdere a Sapori Ticino

di Alessandra Fenyves

Sapori Ticino arriva alla dodicesima edizione dimostrando una longevità che può stupire chi non conosce il territorio. In realtà – come racconta Dany Stauffacher, patron del Festival – “il turismo nel Canton Ticino è in ascesa costante proprio grazie all’enogastronomia”. Il programma della kermesse quest’anno è stato costruito con una bella apertura internazionale. C’è un tocco esotico che caratterizza un po’ tutta la manifestazione con chef in arrivo da India, Giappone, Maldive. Ma anche grandi nomi in arrivo da tutta Europa. Più di 20 appuntamenti **da domani 9 aprile al 17 giugno** che si concluderanno con un Final Party al Casino di Campione d’Italia dove si riunirà un team di grandi cuochi. Abbiamo provato a darvi 10 motivi per non perdere Sapori Ticino.



1) Per conoscere la cucina dello chef indiano **Anand Gaggan**. Il suo ristorante è in Thailandia – Gaggan Bangkok – e si è confermato per il quarto anno consecutivo miglior ristorante asiatico secondo l'Asia's 50 Best. Anand cucinerà al Seven Lugano-The Restaurant il 5 e 6 maggio, inaugurando il primo degli appuntamenti con gli chef internazionali. Anand è il fondatore della “progressive indian cuisine” (da lui così chiamata in riferimento alla musica progressive), con la quale ha consacrato un nuovo stile di cucina indiana, più gourmet e sofisticata. Curiosi i titoli dei suoi piatti: “Who killed the goat?” e “I want my curry” .



2) Per scoprire i nuovi talenti d'Europa come il danese **Søren Selin** (2 stelle Michelin all'AOC di Copenaghen) che con la sua cucina fresca e semplice ispirata dalla natura del suo territorio è considerato un “maestro dei sensi”. Poi occhio al “mago delle spezie” **Michael Kempf**, del Facil di Berlino, con la sua cucina fusion tedesco-asiatica. E infine c'è il più conosciuto **Tomaž Kavcic**, che porterà in Ticino i sapori della Slovenia dal ristorante Pri Lojzetu di Zemono (ha di recente aperto un'enoteca con cucina che è già un successo: Kruh in vino).

3) Per godersi il sushi del giovane **Takuro Amano**, chef al Lounge Night di Locarno: una cucina giapponese con contaminazioni mediterranee.



4) Per provare la cucina d'arte di **Rico Zandonella**, cuoco dell'anno 2017 per la guida Gault & Millau. Ticinese doc, con la sua Kunststuben (locale d'arte) a Kusunacht vicino a Zurigo, ha ottenuto due stelle Michelin. Ispirato costantemente dal design e dalla moda Zandonella presenta i suoi piatti come vere opere d'arte.

5) Per avere l'occasione di incontrare uno degli chef del momento, il nostro **Norbert Niederkofler** che ha appena preso le tre stelle al St. Hubertus di San Cassiano. Cucinerà in un contesto speciale e particolarmente adatto al suo stile di montagna: il Fiore di Pietra, ristorante a 1.700 metri in cima a Monte Generoso, gioiello di architettura. Lo supporterà lo chef di casa, Luca Bassan.

6) Per esplorare la cucina ayurvedica ed assaporare le Maldive insieme al vicentino **Giacomo Gaspari** che dagli atolli porta un mix di sapori mediterranei e tecniche orientali. La sua passione per la medicina ayurvedica (seguita in India da migliaia di anni), lo accompagna nella vita e in cucina. I suoi piatti si basano su alcuni semplici principi di vita salutare. Sarà interessante scoprirli nel lussuoso 5 stelle The View che regala una vista spettacolare.

7) Per degustare i grandi ed eleganti vini francesi di **Baron Philippe da Rothschild** provenienti da uno dei terroir più importanti di tutta la Francia, la regione Bordeaux. Verranno abbinati alle creazioni di Andrea Migliaccio (Ristorante L'Olivo-Capri Palace) al The Secret Spot at Arvi di Melano.

8) Per scoprire un altro tre stelle italiano che è diventato grande all'estero: **Paolo Casagrande**. Al ristorante Galleria Artè al Lago al Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano lo chef vicentino cucinerà con il cuoco di casa Frank Oerthle. Casagrande dopo Londra e Parigi, nel 2003 approda nei Paesi Baschi. Ora alla guida della cucina del Lasarte, all'interno del lussuoso Hotel Condes a Barcellona, propone un mix italo basco.

9) Per esplorare il buono di Lugano, nominata **Città del Gusto**. La capitale ticinese è stata scelta per il 2018 dalla Fondazione della Settimana del Gusto come capoluogo nazionale dell'enogastronomia dal 13 al 23 settembre: piatto simbolo sarà la polpetta (any style) come portatrice del messaggio etico della lotta allo spreco. Il Centro Congressi diventerà un "Villaggio del Gusto" e ospiterà showcooking e laboratori. La città da questo mese ha avviato eventi e concorsi legati al cibo, all'arte alla musica e alla fotografia (www.luganocittadelgusto.ch)



10) Per scoprire che il Ticino ha un lato romantico e Mediterraneo magari con un giro ad Ascona, la "perla del lago Maggiore", che con il suo clima mite e lo spiccato senso dell'ospitalità vi farà innamorare di questo angolo di Svizzera.

<http://gazzagolosa.gazzetta.it/2018/04/08/s-pellegrino-sapori-ticino-2018/>