

27
APR **Lugano città del gusto: da aprile a settembre
tutti gli eventi legati all'enogastronomia**

on 27 Aprile 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - L'iniziativa



(Wicky Priyan e Dany Stauffacher)

di Michele Pizzillo, Milano

Lugano città del gusto. La scelta è della Federazione svizzera per la Settimana del gusto che ha individuato la cittadina ticinese come location ideale per il ruolo di capitale nazionale dell'enogastronomia, tanto che dal 13 al 23 settembre prossimi, proporrà eventi, mostre, workshop ed altre iniziative ancora in fase di studio, sulle problematiche dall'alimentazione.

Intanto, il 29 aprile, in questa bella cittadina sbarca la "carovana" del Festival "San Pellegrino Saperi Ticino" per la serata di apertura dedicata agli "Swiss deluxe hotels", in programma nei saloni dell'Hotel Splendide Royal, dove l'executive chef Domenico Ruberto ospiterà i colleghi Mattias Rook della "Locanda Barbarossa" del Castello del Sole di Ascona, Dietmar Sawyere del "The Japanese Restaurant-The Chedi" di Andermatt e Gregor Zimmermann del "Restaurant Vue" del Bellevue Palace di Berna. Appuntamento che precede l'arrivo di chef internazionali super stellati come Anand Gaggan da Bangkok, Paolo Casagrande da Barcellona, Norbert Niederkofler da San Cassiano, Wicky Priyan da Milano, Soren Selin da Copenhagen, Emmanuel Renaut da Megève. Perché "quest'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 - ha spiegato Dany Stauffacher, ideatore del Festival, nel corso della presentazione che si è tenuta a Milano -. In tempi come i nostri, nei quali la cucina etnica è una realtà sempre più all'ordine del giorno, abbiamo scelto di aprirci al mondo invitando grandi chef internazionali che, quest'anno più che mai, rappresenteranno stili, usanze e sapori sempre diversi tra loro". Così, la 12esima edizione del "SanPellegrino saperi Ticino", si presenta "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", aggiunge il patron del Festival che in Ticino, sino al 17 giugno, ha programmato 21 cene veramente stellate. Ma, anche, la possibilità di conoscere sapori lontani ed esotici, visto che gli chef ticinesi apriranno le proprie cucine a colleghi provenienti da India e Giappone, Maldive e Thailandia, Francia e Danimarca, Spagna e Slovenia, Germania e Italia e, naturalmente, dagli altri cantoni svizzeri per far conoscere gli stili di cucina dei propri Paesi.

E, a questo proposito, c'è da dire che una delle novità del dodicesimo appuntamento ticinese, sarà la grande cucina giapponese che Wicky Priyan propone a Milano nel suo "Wicky's Wicuisine" dove assicura grandi emozioni coi sapori del Sol Levante (con ingredienti italiani preparati con tecniche orientali) che già a vederlo usare il coltello ti sembra che suoni il violino. Insomma, il Giappone è lui, lo sarà anche a Morcote, al Swiss Diamond Hotel per l'attesissima serata di cucina giapponese in programma il 3 giugno.

Dopo la serata di apertura del 29 aprile, il primo appuntamento con gli chef internazionali sarà con Anand Gaggan del ristorante Gaggan di Bangkok, numero uno della classifica "Asia's 50 Best Restaurants", vero maestro di cucina indiana, che il 5 e 6 maggio "occuperà" la cucina del "Seven Lugano - The Restaurant", messa a disposizione da Claudio Bollini. Il 13 maggio è la volta del trisrellato Paolo Casagrande del ristorante "Lasarte" di Barcellona, che sarà ospite Frank Oerthle, della "Galleria Arté al Lago", ristorante del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano. Il 16 maggio, a Melano, presso "The Secret Spot at ARVI", i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di Andrea Migliaccio, chef bistellato de "L'Olivo al Capri Palace Hotel". La sera del 20 maggio, sempre a Lugano, a Villa Principe Leopoldo, il resident-chef Dario Ranza lascerà i fornelli a Michael Kempf, del Facil di Berlino, uno dei più grandi talenti gastronomici tedeschi. La prima donna ad "occupare" le cucine luganesi sarà Aurora Mazzucchelli del Marconi, di Sasso Marconi, che il 21 maggio sarà ospite del ristorante Metamorphosis di Lugano. Mentre il giorno dopo, al "Seven Lugano - The Restaurant", Claudio Bollini aprirà le porte della sua cucina a 3 giovani talenti gastronomici: David Wälti e a Diego Della Schiava, rispettivamente vincitore, e il secondo finalista, della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef 2018 e, ad Edoardo Fumagalli, vincitore della finale italiana.

Un'altra serata ufficiale è programmata per il 27 maggio, ad Ascona, nella Locanda Barbarossa del Castello del Sole, dove l'executive-chef Mattias Rook affiancherà Rico Zandonella, che lascerà per una sera i fornelli del suo Rico's a Küsnacht per raccontare la cucina svizzera. Per tornare di nuovo a Lugano, il 28, con Tomaž Kavčič del restaurant "Pri Lojzetu", che al festival porterà i sapori della sua terra, la Slovenia, ospite di Ruberto, chef de "I due Sud" dell'Hotel Splendide Royal. Mentre Mauro Grandi, al "The View", ospiterà Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, che farà scoprire i sapori di questo splendido angolo di mondo.

La grande cucina italiana sarà invece la protagonista della serata del 2 giugno, quando il neo tristellato Norbert Niederkofler del "St. Hubertus" dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano racconterà i "sapori di montagna" dell'Alto Adige nei saloni di "Fiore di Pietra" di Luca Bassan, in cima al Monte Generoso che domina città e lago di Lugano. Di Wicky ne abbiamo già parlato. E, prima della conclusione del Festival, il 17 giugno, nei saloni del Casinò di Campione d'Italia, il 7, a Locarno, al "Blu Restaurant & Lounge", Davide Asietti e Takuro Amano prenderanno per la gola gli ospiti con i loro stuzzichini gourmand a metà strada tra Ticino e Giappone e l'11 giugno, sempre nella stessa città, sarà la volta della cucina nordica di Søren Selin, chef danese due stelle Michelin del ristorante "Aoc" di Copenhagen, che sarà ospite di Riccardo Scamarcio al ristorante di Villa Orselina. Ultima sosta di Lugano è al "Ciani", con lo chef Nicola Costantini che il 12 farà gli onori di casa al tristellato Emmanuel Renaut del "Flocons de Sel" di Megève, dove propone l'autentica cucina francese.

In conclusione, si può dire che "San Pellegrino Sapori Ticino" si riconferma uno dei più importanti appuntamenti di alta enogastronomia a livello internazionale: una kermesse che sembra non fermarsi mai e riesce a trovare sempre nuovi stimoli, dice Kaspar Weber, direttore dell'ufficio del turismo del Ticino.

<http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/317-liniziativa/24784-2018-04-27-08-33-17.html>