

Italia a Tavola

S.Pellegrino Sapori Ticino, 12^a edizione La Svizzera ospita le cucine del mondo



È entrata nel vivo la 12^a edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, con la serata allo Splendide Royal di Lugano. Una manifestazione che quest'anno si è «aperta al mondo», come ha detto l'ideatore Dany Stauffacher. «All'inizio avevo un po' di timore, poi invece ho notato che portare qui a **S.Pellegrino Sapori Ticino** le cucine di tutto il mondo si è rivelata un'idea piaciuta un po' a tutti. Dopo un giorno, un giorno e mezzo, eravamo già sold out per tutte le serate».



Infatti, com'era già stato annunciato alla **presentazione della manifestazione**, svoltasi al Park Hyatt di Milano, quest'anno S.Pellegrino Sapori Ticino ha voluto portare in Svizzera i sapori lontani ed esotici delle cucine internazionali: 10 grandi cuochi tra Asia ed Europa, per raccontare i piatti gourmet delle loro tradizioni.

La prima vera serata della kermesse si è svolta allo **Splendide Royal** di Lugano, parte della catena Swiss Deluxe Hotel: qui **Domenico Ruberto** ha ospitato i colleghi **Mattias Rook** (Locanda Barbarossa, Castello del Sole di Ascona), **Dietmar Sawyere** (The Japanese Restaurant - The Chedi, Andermatt) e **Gregor Zimmermann** (Restaurant Vue - Bellevue Palace Bern). Già dalla partenza si può dire garantito l'ennesimo successo per la manifestazione.



Aperitivo

Salame Gran Riserva by Rapelli

Prosciutto Pioradoro

Finger dei 4 cuochi

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

Lillet Vive Rosé by Pernod Ricard

Menu

Tartare di salmerino alpino, salsa all'uovo cotto a freddo, paté di avocado e guanciaie di maiale nero - Domenico Ruberto

Filetto di Carbonaro Australe, asparagi bianchi, funghi shiitake - Dietmar Sawyere

Riso Gallo Gran Riserva mantecato con burro alla 'nduja, latte affumicato e finocchietto selvatico - Domenico Ruberto

Filetto e guancetta di vitello dell'Emmental, gemme di pino e tartufo - Gregor Zimmermann

Il nostro limone yuzu, gelato allo yogurt, pistacchio - Mattias Roock



Acque

S.Pellegrino & Acqua Panna

Vini

Manna, Franz Haas, Vigneti delle Dolomiti Igt 2016

Domaine de Baronarques, Grand Vin Blanc, Aoc Limoux 2015

Domaine de Baronarques, Grand Vin Rouge, Aoc Limoux 2011

Moscato d'Asti, Cà del Baio, Moscato Docg 2016

Birra Ittinger



«12 anni di storia che abbiamo - ha spiegato **Dany Stauffacher** - ci aiutano tantissimo. Abbiamo raccolto nel tempo tanti amici che ogni anno partecipano, ed edizione dopo edizione a questi amici se ne aggiungono altri». La forza della continuità da una parte, un format che funziona, piace e sa rinnovarsi senza perdere la sua autenticità dall'altra, un notevole aiuto dato dal sapersi raccontare a livello mediatico, ma, più di tutto, «dei bravi chef». «C'è tanta passione - ha chiarito l'ideatore della manifestazione, chiudendo il cerchio dei punti di forza di S.Pellegrino Sapori Ticino - ma anche tanta umiltà nel chiedersi "Cosa stiamo facendo? Lo stiamo facendo bene?"».

E se anche i cuochi che partecipano sono tanti e vengono da lontano, Dany Stauffacher, un po' di parte - sua madre e sua nonna sono originarie del Veneto - non può negare che grande e fondamentale è la «fortuna di avere vicino l'Italia, con tutti i suoi eventi, i suoi cuochi e la sua cucina. Tutto questo ci aiuta a proiettarci in un mondo che sicuramente non è articolato come quello italiano, ma dal quale sappiamo prendere ispirazione».



Non per altro, molti dei grandi cuochi - la maggior parte - nel Ticino e in Svizzera, «o hanno origini italiane o provengono direttamente dall'Italia». Sarà per questo che, da una parte, Stauffacher definisce la manifestazione per metà svizzera e per metà italiana, e definisce subito dopo se stesso come Ambasciatore della Cucina italiana in Svizzera: «Amo molto la Cucina italiana», e ancora «secondo me la Cucina mediterranea è la migliore che c'è», e per concludere «Io dico sempre: noi viviamo in Italia ma con leggi svizzere». Ironizza forse un po', Dany, ma non ha alcun dubbio quando spiega che «arte e cultura non hanno confine», che Italia e Svizzera in questo senso si incontrano e si contaminano a vicenda.

In questa edizione della kermesse, quindi, la Svizzera come sempre si lega stretta all'Italia, ospitando però le cucine di tutto il mondo, come a sostegno dell'assenza di confini anche in cucina. Che Dany Stauffacher creda a questi valori, alle loro radici e all'importanza di una presa di coscienza da parte di tutti, lo dimostra il fatto che lui stesso abbia scritto il dossier di candidatura che ha portato Lugano a divenire Città del Gusto 2018. Un'occasione importante che porterà la città a essere meta di riferimento per eventi che vedranno protagonisti gastronomia, cultura e turismo.

Per il calendario di tutte le serate della kermesse S.Pellegrino Sapori Ticino, [CLICCARE QUI](#).

Per informazioni: www.sanpellegrinosaporiticino.ch

<http://www.italiaatavola.net/professioni/cuochi/2018/4/30/s-pellegrino-sapori-ticino-svizzera-ospita-cucine-mondo/55541>