

I sapori del Ticino: torna la rassegna enogastronomica. Quest'anno influenze straniere



(Uno scorcio di Lugano)

di Michele Pizzillo, Milano

La macchina organizzativa della XII edizione di "S.Pellegrino Sapori Ticino" ha praticamente completato i lavori, visto che il 28 marzo, a Milano, nei saloni dell'elegante Park Hyatt hotel, sarà illustrato il programma dettagliato dell'importante rassegna enogastronomica.

Che quest'anno porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine internazionali perché i protagonisti dell'evento saranno 10 grandi chef che, tra Asia (India, Giappone, Maldive) ed Europa (Francia, Spagna, Danimarca, Slovenia, Germania, Italia e Svizzera), racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie. E' indiscussa, a questo punto, la proposta di nuovi piatti, ma con una ricetta che rimane la stessa da 12 anni e, cioè, il coinvolgimento di chef stellati (più di 20 stelle Michelin), per 20 eventi in prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera, dove l'eccellenza dell'enogastronomia sarà il filo conduttore degli appuntamenti gourmand. Evidenzia Dany Stauffacher, patron del festival: "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. 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 rappresenteranno stili, usanze e sapori sempre diversi tra loro. Un'edizione ricca di spunti e cultura come non mai, voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Capitale nazionale dell'enogastronomia".

Dalle prime anticipazioni si apprende che il festival debutterà il 9 aprile a Zurigo, presso The Dolder Grand; si sposterà l'11 aprile a Berna, presso l'Hotel Schweizerhof e il 16 dello stesso mese, a Ginevra, presso l'Hôtel Beau-Rivage, dove gli chef ticinesi saranno ospiti degli esclusivi alberghi del gruppo Swiss Deluxe Hotels, che riunisce la quasi totalità dei migliori hotel cinque stelle lusso della Svizzera. Queste cene di gala, rammenta Stauffacher, inaugureranno la manifestazione con l'intento di promuovere l'enogastronomia ticinese di qualità, grazie alla partecipazione di alcuni dei migliori chef locali, come Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Ambrogio Stefanetti nonché i ristoratori Tino Staub, Silvan Durrer e Dominique Gauthier.



(Norbert Niederkofler)

In Ticino, il festival arriverà il 29 aprile, con la serata di apertura dedicata agli Swiss Deluxe Hotels presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dove Domenico Ruberto ospiterà i colleghi Mattias Rook (Locanda Barbarossa, Castello del Sole di Ascona), Dietmar Sawyere (The Japanese Restaurant – The Chedi di Andermatt) e Gregor Zimmermann (Restaurant Vue – Bellevue Palace di Berna). Secondo la prima bozza del programma del festival, il primo appuntamento con gli chef internazionali sarà con Anand Gagan del Ristorante Gagan di Bangkok, il 5 e 6 maggio al Seven Lugano The Restaurant, da Claudio Bollini: due serate per permettere a più ospiti di cenare con il numero uno secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants, un vero maestro di cucina indiana. Il 13 maggio sarà la volta del Ristorante Galleria Arté del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove Frank Oerthle ospiterà Paolo Casagrande, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona, per una serata che renderà omaggio alla cucina spagnola d'autore. Il 16 maggio, presso Arvi Secret Spot di Melano, i vini di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di Andrea Migliaccio, chef bistellato del Ristorante L'Olivio del Capri Palace Hotel.

Il ritorno alle cucine internazionali avverrà a Lugano, a Villa Principe Leopoldo, il 20 maggio, dove Dario Ranza ospiterà nella sua cucina, Michael Kempf del ristorante Facil di Berlino, uno dei più grandi talenti gastronomici della Germania. Mentre la serata successiva sarà tutta al femminile, perché sia gli ospiti che lo chef, saranno donne, con Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi di Sasso Marconi impegnata ai fornelli del Ristorante Metamorphosis di Lugano. Il 22 maggio si tornerà al Seven Lugano The Restaurant, dove Claudio Bollini aprirà le porte della cucina a 3 giovani talenti: David Wälti, vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef, Diego della Schiava finalista sempre in Svizzera e Edoardo Fumagalli, vincitore della finale italiana di S.Pellegrino Young Chef.



(Pryan Wicky)

Il 28 maggio, Domenico Ruberto del ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, ospiterà il cuoco sloveno Tomaž Kavcic, del restaurant Pri Lojzetu, che porterà in Ticino i sapori della sua terra. Mentre il 29 maggio, Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, farà scoprire i sapori di questo splendido angolo di mondo al The View Lugano, ospite dello chef Mauro Grandi. La grande cucina italiana sarà invece 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. La sera dopo, allo Swiss Diamond Hotel di Morcote, Egidio Iadonisi ospiterà la cucina giapponese di Pryan Wicky del Wicky's Wicuisine di Milano, che sicuramente farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante. L'11 giugno sarà la volta della cucina nordica di Søren Selin, lo chef danese due stelle Michelin del Ristorante AOC di Copenhagen, che sarà ospitato nella cucina di Villa Orselina a Orselina-Locarno dallo chef Riccardo Scamarcio. Invece al Ciani Lugano, lo chef Nicola Costantini farà gli onori di casa ad Emmanuel Renaut, 3 stelle Michelin al Flocons de Sel a Megève, che proporrà la vera cucina francese. Conclusione il 17 giugno al Casinò di Campione d'Italia, dove un team di grandi chef ticinesi metteranno il sigillo a un'edizione che si preannuncia ricca di sapori ma, anche, di autentica cultura enogastronomica.

<http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/316-levento/24486-i-sapori-del-ticino-torna-la-rassegna-enogastronomica-questanno-influenze-straniere.html>