





IN TICINO ESOTICHE CUCINE STELLATE

Torna S.Pellegrino Saporì Ticino 2018 uno dei più importanti appuntamenti di alta enogastronomia internazionale. La dodicesima edizione porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine del mondo. Protagonisti della nuova stagione del festival ticinese, saranno infatti 10 grandi Chef che, tra Asia ed Europa, racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie. Nuovi piatti, ma una ricetta che rimane la stessa da 12 anni: un parterre di 19 stelle Michelin per 17 eventi in prestigiose location del Canton Ticino dove l'eccellenza dell'enogastronomia sarà il fil rouge dei diversi appuntamenti gourmand. India, Giappone, Maldive, Francia, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera: a rappresentare gli stili di cucina di questi Paesi sono stati scelti grandi nomi del panorama gastronomico internazionale che potranno contare sul virtuoso abbinamento con eccellenti etichette vinicole locali e non solo. *"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"* ci ha spiegato **Dany Stauffacher**, patron del Festival, *"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. Un'edizione 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"*. S.Pellegrino Saporì Ticino, infatti, solo per quest'anno sarà uno

EXOTIC AWARD-WINNING CUISINE IN TICINO

S.Pellegrino Saporì Ticino 2018, one of the most important international food and wine events is here again. The 12th edit brings the exotic tastes of different cuisines from around world to Switzerland. Protagonists for the new season of festival will in fact be ten great chefs who, ranging from Asia Europe, will talk about the gourmet dishes of their culinary ditions. New dishes, but one recipe that has remained same for the past 12 years: a parterre of 19 Michelin stars 17 events in prestigious locations in Canton Ticino where excellence of enogastronomy will be the thread for the vari gourmand events. India, Japan, the Maldives, France, Sp



I due Sud, Tomaz Ke

degli appuntamenti di Lugano Città del Gusto. La capitale italiana, infatti, è stata scelta per il 2016 dalla Fondazione della Svizzera del Gusto come capitale nazionale dell'ero-gastronomia e, tra il 15 e il 22 settembre 2016, propone eventi, mostre, workshop e talk-show. Il 29 aprile il Festival sbarca in Ticino con la serata di apertura dedicata agli Swiss Deluxe Hotels presso l'Hotel Splendid Royal di Lugano, dove Domenico Ruberto ospiterà i colleghi Marco Rocco (Luzerna), Luciano Barbero (Castello del Sole di Ascona), Diana Sawyer (The Japanese Restaurant - The Club, Andornate) e Gregor Zimmermann (Restaurant Vue - Bellevue Palace Hotel). Il primo appuntamento con gli Chef internazionali sarà con Anand Gajjar di Patisserie Gajjar di Bangkok, accolto il 5 e 6 maggio al Green Lugano The restaurant, da Claudio Dolfin. Due serate, per permettere ai più rapidi di arrivare con il numero 1 secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants, un vero maestro di cucina indiana. Non poteva mancare, anche quest'anno, le serate dedicate alle donne che è il pubblico che lo Chef saranno al femminile, protagoniste Aurora Marzucchi Chef del Ristorante Marconi, Suso Marconi (Bologna), che il 21 maggio sarà ospite del Ristorante Metamorphosis di Lugano. La grande cucina italiana sarà invece protagonista della serata del 2 giugno, quando l'incisore italiano Herbert Noller ospiterà il suo "10000 di montagne" agli ospiti del Fort di Pizzo, in città di Mario Geronzi, con l'aiuto del padrone di casa Luca Basso. Si chiude il 17 giugno al Casino di Campione d'Italia, dove gli Chef di grandi Chef italiani metteranno il sigillo, a un'edizione che si preannuncia ricca di saggi e cultura ero-gastronomica. S'Polegno Sacco Ticino si confermerà una fermata di alta ero-gastronomia internazionale capace di fornire sempre nuovi stimoli e spunti di grande qualità per il presente e per un futuro che sorprende.



The West Lugano, Bellevue Palace



Forest Park, Forest Metamorphosis

Swiss, Germany, Italy and of course Switzerland representing the cooking styles of these countries the great chefs in the international gastronomic profession have been selected, who can count on a skilled team of assistants that work and much more is said. The year we wanted to bring a taste of culinary tradition from the Alps (thanks to Carlo Rocco, who will take care of) to present Dairy Bischofberger (chef of the Festival) to these parties, in which other chefs to see more present, we have to go to the world (with great international chefs like the chef from Thailand, especially different styles, Indian and French. As a result, we will offer courses in 60+ weeks of work and eating, which means, in Lugano has been mentioned Swiss City of Taste". S'Polegno Sacco Ticino, in addition to the year will be one of the events for Lugano City of Taste. The Ticino capital was indeed awarded for 2016 by the Fondazione della Svizzera del Gusto as national seat of ero-gastronomy and, between September 15 and 22, 2016, will host events, seminars, workshops and many other events. The Festival starts in Ticino on April 29 with the opening evening dedicated to Swiss Deluxe Hotels at the Hotel Splendid Royal di Lugano, where Domenico Ruberto will host colleagues Marco Rocco, Luciano Barbero, Castello del Sole in Ascona, Diana Sawyer (The Japanese Restaurant - The Club, Andornate) and Gregor Zimmermann (Restaurant Vue - Bellevue Palace Hotel). The first night with 16 international chefs will be with Anand Gajjar of Patisserie Gajjar in Bangkok, welcomed on May 5 and 6 at Green Lugano The restaurant, by Claudio Dolfin. Two evenings, in weeks as many courses possible to deal with the number one chef according to Asia's 50 Best Restaurants, a true master of Indian cooking. And of course an evening dedicated to the women who will be on the stage, an evening in which the public as well as the chef will all be female, starting Aurora Marzucchi Chef of Ristorante Marconi, Suso Marconi (Bologna), who on May 21 will be at the Ristorante Metamorphosis in Lugano. The great Italian cuisine will be presented on June 2, when the renowned Italian chef, Noller of Fort di Pizzo, in the Fort of Pizzo. In the Fort of Pizzo Geronzi with the help of the Chef Luca Basso. The events close on June 17 at the Casino di Campione d'Italia, where a team of famous Ticino chefs will put the seal on an edition that is shaping up to be rich in talent and ero-gastronomic values. S'Polegno Sacco Ticino is once again committed to a series of events international ero-gastronomy, always trying new initiatives for the quality for the present and for a surprising future.