

## S.Pellegrino Sapori Ticino celebra la Francia



*Dal 24 settembre al 12 novembre torna la storica manifestazione enogastronomica: ospite delle serate, la Francia e protagonisti il Cantone e la Svizzera*

E' la Francia la protagonista della **diciassettesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino**. La storica manifestazione del Cantone svizzero, con il tema *Vive la France* dedica le consuete serate alla classica e alla nuova gastronomia francese, quest'anno **dal 24 settembre al 12 novembre**. Saranno presenti **11**

**chef francesi stellati Michelin (per un totale di 22 stelle) in 12 Official Night** ospitate negli hotel e nelle location più conosciute del Ticino. Accanto a loro, nella consueta formula, gli chef ticinesi più importanti. Un vero percorso, non solo culinario, di altissimo livello che **quest'anno viene presentato anche a Parigi con Swiss Deluxe Hotels**, i migliori 39 hotels della Svizzera, da oltre 10 anni partner della manifestazione e **le Grandes Tables Suisses**, associazione che riunisce 69 dei migliori ristoranti e chef della Svizzera con un totale di circa 70 stelle Michelin. **L'edizione 2023 ha anche un padrino d'eccezione: Mauro Colagreco, chef del Ristorante Mirazur di Mentone**, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco.



**Svizzera: un patrimonio enogastronomico da promuovere**

Al centro delle serate è dunque la Francia, con la sua ricchezza e la biodiversità. Ma la manifestazione vuole anche raccontare la Svizzera, da sempre, crocevia di culture diverse anche a livello culinario, con la grande presenza di influenze italiane, tedesche e francesi. Il Ticino, in

particolare, ha mantenuto questi legami, tra cui quello con la Francia che oggi, più che mai, passa anche attraverso il mondo enogastronomico. Il francese è anche una delle lingue nazionali ufficiali svizzere, ben 4 Cantoni sono francofoni (Ginevra, Vaud, Neuchâtel e Giura). **S.Pellegrino Sapori Ticino fin dall'inizio è sempre stato, un evento di scambio culturale:** le storie, i personaggi, la conoscenza e i gusti dei Paesi ospiti sono ogni volta i veri protagonisti, unitamente alle eccellenze del territorio ticinese, con la "cucina di eccellenza" come comune denominatore. Sin dalla prima edizione del Festival nel 2007, unendo i due settori fondamentali del turismo, l'industria alberghiera e quella della ristorazione, **Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST,** ha intuito il grande potenziale dell'enogastronomia nel promuovere una destinazione, creando un evento che potesse far parlare del suo amato territorio, valorizzandolo attraverso la grande cucina d'autore, con chef ospiti internazionali, anche da paesi molto lontani, dall'Asia al Sud America, portando la manifestazione a diventare un importante appuntamento fisso per gli appassionati gourmet.

*"La novità del 2023 e delle prossime edizioni" – sottolinea Stauffacher – "è proprio quella di far conoscere la cultura svizzera enogastronomica e dell'ospitalità varcando i nostri confini. Quest'anno a Parigi siamo ospiti dell'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretto, racconteremo quanto il nostro Paese può offrire anche nel settore dell'ospitalità e della ristorazione".*



## Il programma

Si inizia già il **17 settembre con la speciale Déjeuner au château alla Tenuta Castello di Morcote** dove lo chef Tito Modugno propone un menù ispirato alle ricette tardomedievali di Maestro Martino, primo cuoco moderno della storia originario della valle di Blenio (Ticino) nella seconda metà del 1400. Con lui gli chef Alessandro Boleso, di Grand Hotel Villa Castagnola Marco Badalucci di Badalucci Taste of Art, Lugano e Trevor Appignani, del Tr3vor, Moghegno. Il Grand Opening è il 24 settembre presso l'Hotel Splendide Royal dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels. Accanto al resident chef Chef Domenico Ruberto, 1 stella Michelin

sono ospiti gli chef Yannick Crepoux, di Le Crans Hotel & Spa, a Crans Montana, Fabrizio Zanetti, Suvretta House, St. Moritz e Fédéric Gardette, Fairmont Le Montreux Palace, Montreux. **La prima serata ufficiale è il 1 ottobre all'Hotel Eden Roc di Ascona**, Giuliano Sperandio, 2 stelle Michelin del Restaurant Le Taillevent di Parigi accanto al resident Marco Campanella, 2 stelle Michelin. **Il 2 ottobre il programma prosegue con uno degli appuntamenti più amati, dedicato alle donne chef.** Quest'anno presso il Ristorante Seven di Lugano ci sarà Georgiana Viou, unica nuova cuoca stellata in Francia per il 2023. Il Ristorante Rouge, nel cuore di Nîmes, nel Margaret – Hôtel Chouleur, dal 2021 propone un mix di cucina mediterranea con influenze africane del Benin, suo paese d'origine.

Il consueto **Final Party** si svolgerà il **12 novembre all'Hotel Splendide Royal** di Lugano dove quest'anno alcuni chef delle Grandes Tables Suisses del Ticino onoreranno la cucina del primo bistellato ticinese a fine anni '60, Angelo Conti Rossini, di cui ricorrono i 100 anni dalla nascita.

Non mancheranno inoltre le grandi **serate oltre Gottardo** dedicate al Ticino, nelle strutture storiche di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, quest'anno al The Dolder Grand a Zurigo e al Beau Rivage Palace di Losanna, dove affiatati gruppi di top Chef ticinesi porteranno il loro estro culinario abbinato alle eccellenze enologiche del territorio ticinese.

Per l'edizione 2023 torna anche la **serata Lounge al Casino' di Lugano**, un momento dedicato principalmente ai giovani con una proposta enogastronomica sempre di alto livello.

**Per il programma completo e per acquistare le serate:**

[www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)