

S.Pellegrino Sapori Ticino si chiude con successo. Appuntamento al 2024



La gallery di Italian Gourmet dedicata ai piatti degli chef serviti nelle serate della kermesse gastronomica svizzera.

Grande successo per l'edizione 2023 di **S.Pellegrino Sapori Ticino**, l'evento gastronomico ideato da [Dany Stauffacher](#), che ogni anno porta nella Svizzera Italiana i migliori chef provenienti da tutto il mondo.

Questo è stato l'anno della Francia, che ha visto susseguirsi i suoi stellati in molteplici cene nelle più suggestive location del Canton Ticino.

Da Marcel Ravin a Franck Putelat, da Gaël e Mickaël Tourteaux all'immane Mauro Colagreco, per chiudere poi rassegna con la serata di festa a cura degli chef delle Grandes Tables Suisses.

Riviviamo tutte le emozioni di S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 nella maxi gallery di Italian Gourmet dedicata ai piatti proposti durante le cene.



Filetto di cervo Chasseur Français con salsa ai mirtilli come un Grand Veneur - Serata con Emmanuel Renault



Fingers - Serata con Marcel Ravin



Foglie di patate, alghe marinate nel sakè - Serata con Lionel Giraud



Iodio e spezie-Le Terroir Maralpin - Serata con Gaël e Mickaël Tourteaux



Prugne svizzere, tè nero, umeshu, gelato alle madeleine - Serata con Benoît Carcenat



Tortellini di noci, consommé di coda di bue - Serata con Mauro Colagreco



Triglia grigia, Grau du Roiin gravlax - Serata con Georgiana Viou



Zucchine zebrate caviale peperoni verdi - Serata con Florent Pietravalle



Carota di sabbia, zenzero fermentato - Serata con Jérôme Banctel