

# italiangourmet

Grande Cucina

## S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 parla francese



La diciassettesima edizione della kermesse svizzera parlerà francese e lo farà con alcuni dei migliori chef di Francia: un vero percorso, non solo culinario, di altissimo livello. Con 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.

Una edizione, quella di **S.Pellegrino Sapori Ticino 2023**, che vedrà anche un percorso inverso con la presentazione proprio a Parigi del Festival e di alcune eccellenze svizzere e ticinesi a livello enogastronomico e dell'ospitalità con la collaborazione dei **Swiss Deluxe Hotels**, da oltre 10 anni partner della manifestazione, e **Grandes Tables Suisses**, associazione che riunisce 69 dei migliori ristoranti e chef della Confederazione Elvetica.

“La novità del 2023 e delle prossime edizioni” – sottolinea **Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST** – “è proprio quella di far conoscere la cultura svizzera enogastronomica e dell’ospitalità varcando i nostri confini. Quest’anno a Parigi saremo ospiti dell’Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell’Ambasciatore Roberto Balzaretti, racconteremo quanto il nostro Paese può offrire anche nel settore dell’ospitalità e della ristorazione”.

Sin dalla **prima edizione del Festival nel 2007**, unendo i due settori fondamentali del turismo, l’industria alberghiera e quella della ristorazione, Dany Stauffacher aveva 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 nuova edizione con gli chef francesi

Quest’anno da fine settembre toccherà a **11 chef francesi stellati Michelin (per un totale di 22 stelle)** mostrare il loro estro culinario in **12 Official Nights** che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, tra Ristoranti e Hotel che si affacciano su laghi e negli angoli più suggestivi del territorio, ospitati dai colleghi ticinesi che, da ben 16 anni mettono a disposizione la loro passione, professionalità e savoir-faire nella preparare cene uniche e irripetibili.

Come ogni anno, il Festival inizierà ufficialmente a Lugano, con il **Grand Opening presso l’Hotel Splendide Royal** dedicato agli Chef di **Swiss Deluxe Hotels**.

“Questa edizione” – **conclude Dany Stauffacher** – “metterà in risalto la ricchezza e la biodiversità della Francia attraverso le belle strutture che parteciperanno a questo importante Festival in Ticino tra Lugano, Locarno e Ascona, in una cornice straordinaria e in una delle regioni più turistiche d’Europa”.

Il consueto **Final Party** si svolgerà **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.

La splendida cornice della **Tenuta Castello di Morcote ospiterà un Déjeuner au Chateau molto** particolare dedicato questa volta alla **cucina tardomedievale** del grande **cuoco bleniese della seconda metà del 1400, il primo cuoco moderno Maestro Martino**, a dimostrazione che la cultura gastronomica ticinese ha radici antiche.

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

## S.Pellegrino Sapori Ticino 2023, gli ospiti e il calendario completo

Per scoprire tutti gli ospiti e S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 e il calendario completo degli appuntamenti è sufficiente consultare [il programma sul sito ufficiale](#).