

PEGASO NEWS

PELLEGRINO SAPORI TICINO 2023: VIVE LA FRANCE!



La **Svizzera**, così variegata per lingue e tradizioni non poteva che esprimere anche in cucina culture diverse. Le ricette tipiche risentono dell'**influenza** dei Paesi vicini. Germania, Francia e Italia del Nord hanno certamente contribuito allo sviluppo di una base gastronomica che poi si è estremamente differenziata, non solo per le quattro aree linguistiche. Il Ticino, in particolare, ha mantenuto legami molto stretti con la Francia che oggi, più che mai, passa anche attraverso il mondo enogastronomico.



E la diciassettesima edizione di **S. Pellegrino Sapori Ticino**, il cui obiettivo fin dalla sua nascita, è stato quello di stabilire un rapporto di scambio culturale, le storie, i personaggi, i sapori e i saperi dei Paesi ospiti sono ogni volta i protagonisti unitamente alle eccellenze del territorio ticinese, cercando di attraversare il presente e guardare al futuro dell'enogastronomia, parlerà proprio francese essendo dedicata alla gastronomia francese e ad alcuni dei suoi migliori chef. Un vero percorso, non solo culinario, di altissimo livello che vedrà come Padrino d'eccezione: **Mauro Colagreco**, chef italo-argentino di origini abruzzesi, padrone del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco. In Italia la sua bravura è stata notata nel talent culinario più famoso d'Italia, Masterchef: Colagreco ha partecipato alla finale del cooking show **nel 2021** e ha ospitato i semifinalisti della **12° stagione** nel suo ristorante stellato per cimentarsi tra i fornelli della sua brigata di cucina.

Quest'anno però non solo la Francia stellata visita la Svizzera, ma ci sarà 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**, 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.



“La novità del 2023 e delle prossime edizioni, ha sottolineato **Dany Stauffacher**, CEO & Founder di S.Pellegrino Sapori Ticino, durante la conferenza svoltasi a Milano presso Identità golose, 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 Balzaretto, racconteremo quanto il nostro Paese può offrire anche nel settore dell'ospitalità e della ristorazione”.

Quest'anno, come abbiamo già detto, toccherà ai più noti chef francesi, **12 cuochi 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 importanti strutture del Ticino che combinano il gusto internazionale con l'eleganza e l'ospitalità tipiche ticinesi, 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.



Particolare attenzione anche alle donne chef con la “**Ladies night**” che quest’anno, presso il Ristorante Seven di Lugano, parlerà sempre francese con **Georgiana Viou, la chef autodidatta del Benin**, paese dell’Africa occidentale e **autrice di diversi libri sulla cucina del suo Paese**, che nella Francia sudoccidentale, a Nimes, nel suo ristorante Rouge, è stata premiata con una stella dalla Guida Michelin proponendo un mix di cucina mediterranea

con influenze africane del suo paese d’origine.

Come ogni anno, il Festival inizierà ufficialmente a Lugano, domenica 24 settembre, con il Grand Opening presso l’Hotel Splendide Royal dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels.

“Questa edizione, ha concluso Dany Stauffacher durante il suo intervento nel capoluogo lombardo, “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.

www.sanpellegrinosaporiticino.ch