



ALL'HOTEL SPLENDIDE ROYAL DI LUGANO IL FINAL PARTY S.PELLEGRINO SAPORI TICINO CON I PIATTI DELLO CHEF DI ANGELO CONTI ROSSINI, IL PRIMO CHEF BISTELLATO DEL CANTON TICINO



**S. Pellegrino Sapori Ticino si chiude in bellezza. Appuntamento al 2024.
Gli stellati francesi, le serate speciali e una grande festa finale. Si conclude l'edizione 2023 dell'evento e Dany Stauffacher, CEO & Founder di S.Pellegrino Sapori Ticino, ci regala qualche anticipazione sul 2024: sarà l'anno della Germania.**

Col **Final Party** del 12 novembre, nella magnifica cornice dell'**Hotel Splendide Royal di Lugano**, uno degli hotel a 5 stelle più eleganti di Lugano, membro del brand **Leading Hotels of the World** e della **Swiss Deluxe Hotels**, premiato con l'**EHMA Sustainability Award by Diversey 2023**, guidato dal 2008 da **Giuseppe Rossi**, nominato "**Albergatore dell'anno 2022/2023**", si chiude **S. Pellegrino Saperi Ticino 2023**, la manifestazione enogastronomica del Cantone della Svizzera che parla italiano, giunta alla sua 17° edizione.



Un format enogastronomico, il cui obiettivo è sempre stato quello di "supportare e mettere in luce un territorio attraverso l'ospitalità d'eccellenza con la convinzione che l'alta cucina potesse essere determinante, portando in Canton Ticino tutto il meglio dell'enogastronomia internazionale per uno scambio proficuo, coinvolgendo tanti ristoranti e produttori. Perché il cibo è cultura e fonte di integrazione", che quest'anno il suo patron, **Dany Stauffacher**, indomito amante della buona tavola, ma soprattutto dell'incontro tra mondi, culture, sapori e storia, ha dedicato agli **chef francesi**: un evento sopra ogni aspettativa che ha visto in scena **11 chef stellati Michelin per un totale di 22 stelle**. Da Marcel Ravin a Franck Putelat, da Gaël e Mickaël Tourteaux a **Mauro Colagreco**, **tre stelle Michelin dal 2019** stesso anno in cui il suo **Mizur** conquista il gradino più alto dei podio dei "**The World's 50 Best Restaurants**".

A fare gli onori di casa lo chef resident **Domenico Ruberto**, 1 stella Michelin con "I Due Sud", il ristorante gastronomico dell'hotel, che, insieme ai suoi colleghi ticinesi delle **Grandes Tables Suisses**, associazione di chef di tutto il paese che condividono la passione per la cucina e il servizio di qualità, **Lorenzo Albrici** della Locanda Orico di Bellinzona, un connubio tra il gusto italiano e quello francese stellato Michelin, **Ambrogio Stefanetti** della Vecchia Osteria di Seseugio una location di classe, rustica e raffinata dove gustare una cucina di tradizione ed emozione, e **Frank Oerthle** del ristorante Galleria Arté di Lugano, tavola unica nel suo genere in Ticino all'interno di una galleria d'arte che si affaccia sulle acque del Ceresio, ha celebrato il **centenario della nascita del grande maestro Angelo Conti Rossini**, il primo **chef bistellato del Canton Ticino negli anni '60** proponendo alcuni dei suoi piatti iconici.

Gli ospiti sono stati così deliziati da: **Lamelle trota salmonata leggermente marinate, insalatina croccante di puntarelle, vinaigrette ai granelli di senape** preparate da Lorenzo Albrici;



Luciopeca al marsala targato da Domenico Ruberto;



Risotto, Cantarelli d'autunno, zafferano e sbrinz presentato da Ambrogio Stefanetti;



Petto d'anatra con spuma di patate e verdure autunnali rielaborato da Frank Oerthle;



le due consistenze al caffè Nespresso Origin Guatemala di Lorenzo Albrici



e, per finire, la **mitica Scodela** (con una elle sola: è dialetto ticinese, ndr) **Dimitri** rivisitata da Domenico Ruberto.



Piatti creati negli anni '70 che, a 50 anni di distanza, rivelano tutta **la modernità della cucina di Angelo Conti Rossini, due stelle a Brissago ed Ascona**, quando ancora non esisteva la Michelin svizzera e quindi era la Michelin italiana che varcava la frontiera per onorare lui e qualche altro personaggio che caratterizzò lo spicchio più italiano della Svizzera gastronomica, ma anche grande maestro: trasformò la sua casa-ristorante in Brissago anche in scuola di cucina con allievi come **Luisa Valazza** tra le chef stellate più influenti d'Italia.

“Quella di Angelo era una **cucina classica che guardava al futuro**: basta pensare al crudo marinato di trota salmonata proposta negli anni '70, quando era quasi rivoluzionario avere in menu pesce crudo in Ticino, o al pesce di lago nel risotto, senza dimenticare la mitica ‘scodola’: **un dessert futuristico per i tempi**, con il freddo dentro e il caldo fuori”, ha precisato lo chef Albricci.



E non potevano essere che top anche i vini proposti nel corso della serata. Accanto a “**La Cuvée**”, **Champagne Brut** targato **Laurent-Perrier**, una bollicina estremamente elegante e raffinata, godibile in tutto e per tutto, **Ultimate Provence Rosé 2022**, Cote de Provence AOP, Ultimate Provence al momento dell’aperitivo, nel corso della cena assolutamente da segnalare il **Quattromani 2020, Merlot Ticino DOC – Swiss Premium Wine**, nato dalla collaborazione e dall’amicizia dei quattro tra i più rinomati produttori di vino ticinesi, Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi e Claudio Tamborini e dalla selezione delle migliori uve Merlot della vendemmia 2020 provenienti da Mendrisiotto, Luganese, Locarnese e dalle Tre Valli.



“Il Quattromani è l’emblema dell’amicizia – nella concorrenza – tra noi produttori ticinesi” ha detto **Claudio Tamborini**, patron dell’omonima cantina. Con lui è intervenuto il collega **Feliciano Gialdi di Gialdi Vini**: “Del resto, le **40mila bottiglie su 2 milioni prodotte delle cantine** coinvolte in questo progetto comune sono allo stesso tempo la chiara testimonianza di una amicizia nella concorrenza sì, **ma senza esagerare...**”

Alla fine della serata, particolarmente soddisfatto Stauffacher, che sottolinea come **"Questo evento è sempre di più un’occasione sotto diversi punti di vista. Se da una parte dà modo a chi partecipa di scoprire le interpretazioni dell’alta cucina nei diversi paesi del mondo, il rilievo mediatico e turistico che si genera attorno a S.Pellegrino Sapori Ticino consente di raccontare la ricchezza dell’enogastronomia della Svizzera Italiana. Un’offerta fatta di ristoranti, prodotti e anche vini eccellenti"**.



E ringrazia il suo braccio destro” **Marco Gagliati**, l’event manager che ha “contribuito a **gestire in maniera impeccabile 22 cene eccezionali**, compresa la serata all’Ambasciata svizzera a Parigi e gli appuntamenti nella Svizzera tedesca e francese, che non è mai facile organizzare...”. Concludendo, esprime gratitudine ad alcuni sponsor che continueranno a dare il loro sostegno all'evento, e invita i presenti **all’edizione 2024, che vedrà protagonista la Germania**, “la cui realtà gastronomica, spesso trascurata, offre invece delle proposte interessanti e di livello elevatissimo”.