

Dal vino al tartufo, l'autunno è servito: gli eventi enogastronomici da non perdere a ottobre



autunno entra nel vivo e anche il mondo del food si accende, con tanti appuntamenti interessanti. Gli **eventi enogastronomici di ottobre** sono davvero numerosi, a partire da celebri manifestazioni, ormai consolidate: si va a *S.Pellegrino Saponi Ticino*, nella vicina

Svizzera, a *Ein Prosit*, nella città di Udine, dalla *Milano Wine Week* alla *Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba*, che proseguirà fino a dicembre. Ma questo è solo un assaggio. Scoprite qui di seguito tutti gli **eventi food di ottobre 2023 da non perdere**.

Gli eventi food di ottobre 2023

S.Pellegrino Sapori Ticino

La diciassettesima edizione di ***S.Pellegrino Sapori Ticino*** apre l'autunno gastronomico e accende tutti i palati gourmand. La kermesse, che vede duettare ai fornelli i resident chef delle più belle strutture di ospitalità svizzere con importanti nomi stellati, quest'anno si concentra sull'arte culinaria di una nazione: **la Francia**. Ecco allora che i veri protagonisti diventano i territori, con le loro storie, i personaggi, la conoscenza e i gusti del Paese ospite, assieme alle eccellenze del Ticino. Un vero e proprio percorso culturale di alto livello, che avrà un padrino d'eccezione: **Mauro Colagreco**, chef del Ristorante *Mirazur* di Mentone, tre stelle Michelin, miglior ristorante al mondo per *World's Best Restaurant 2019* e *Goodwill Ambassador* Unesco. Quest'anno sono coinvolti **11 chef francesi stellati Michelin** (per un totale di 22 stelle), per un totale di **12 Official Nights** nelle più belle location del Ticino, tra ristoranti e hotel che si affacciano su laghi e negli angoli più suggestivi del cantone. Ad aprire le danze, la Serata di gala di presentazione del Festival, che si è tenuta il 21 settembre all'Ambasciata di Svizzera in Francia, a Parigi, con una squadra di cinque chef ospiti dello chef dell'Ambasciata Jérôme Lemoine. A seguire, il Grand Opening con i Swiss Deluxe Hotels, il 24 settembre, all'Hotel Splendide Royal, Lugano (protagonisti, il resident chef Domenico Ruberto, 1 stella Michelin, ospiti Yannick Crepaux, *Le Crans Hotel & Spa* a Crans Montana, Fabrizio Zanetti di *Suvretta House* a St. Moritz e Frédéric Gardette del *Fairmont Le Montreux Palace*, a Montreux). Nel mese di ottobre, la manifestazione entra nel vivo. Dopo primi due appuntamenti (domenica 1 ottobre all'Hotel Eden Roc di Ascona, dove Marco Campanella, 2 stelle Michelin, ha duettato con Giuliano Sperandio, 2 stelle Michelin al *Restaurant Le Taillevent* di Parigi; la *Serata delle Donne*, lunedì 2 ottobre, al *Seven Lugano The Restaurant*, dove lo chef Emanuele Bertelli ha ospitato in cucina Georgiana Viou, 1 stella Michelin al *Restaurant Rouge* di Nimes, unica nuova cuoca stellata in Francia per il 2023. Qui di seguito il calendario delle cene di ottobre:

- **Lunedì 9 ottobre**

Swiss Diamond Hotel, Morcote - Chef Giuseppe Pistritto

Ospite

Chef Christophe Hay, 2 stelle Michelin e 1 Stella verde - Feu de Loire - Quai Villebois Mareuil - Blois

- **Martedì 10 ottobre**

Castello del Sole, Ascona - Chef Mattias Roock, 1 stella Michelin

Ospite

Chef Lionel Giraud, 2 stelle Michelin - Restaurant La Table Lionel Giraud - Maison Saint Crescent- Rond point de la Liberté 68, Avenue Général Leclerc - Narbonne

- **Mercoledì, 11 ottobre - Serata Oltre Gottardo**

The Dolder Grand, Zurigo - Swiss Deluxe Hotel, Chef Heiko Nieder, 2 stelle Michelin

Ospiti

Chef Mattias Roock (1 stella Michelin, Castello del Sole, Ascona)

Chef Marco Campanella (2 stelle Michelin, Eden Roc, Ascona)

Chef Cristian Moreschi (1 stella Michelin, Villa Principe Leopoldo, Lugano)

Chef Franck Oerthle (Grand Hotel Villa Castagnola)

- **Giovedì 12 ottobre**

Ristorante Seven, Ascona - Chef Nicola Leanza

Ospite

Chef Benoît Carcenat, 1 stella Michelin – Migliore Chef 2023 per Gault Millau Suisse

La Table du Valrose, Pl. de la Gare 2 Rougemont – CH

- **Martedì 17 ottobre**

Blu Restaurant & Lounge, Locarno - Chef Davide Asietti

Ospite

Chef Florent Pietravalle, 1 stella Michelin – La Mirande, 4 place de l'Amirande, Avignone

- **Mercoledì 18 ottobre**

Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano - Chef Alessandro Boleso

Ospite

Chef Marcel Ravin, 2 stelle Michelin e 1 stella Verde - Blue Bay Restaurant, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, 40 Av. Princesse Grace, Monaco

- **Domenica 22 ottobre**

Villa Orselina, Locarno - Chef Riccardo Scamarcio

Ospite

Chef Franck PUTELAT, 2 stelle Michelin - Restaurant La Table - 80 chemin des Anglais, Carcassonne

- **Lunedì 23 ottobre**

La belle Soirée by Montreux Riviera

Seven Lugano The Restaurant, Lugano - Chef Emanuele Bertelli

Ospiti

Chef Mathieu Bruno, Restaurant Là Haut – Rue du Village 21, Chardonne, Svizzera

Chef Eugen Ligonnet - Hôtellerie de Châtonneyre, Corseaux, Svizzera

- **Martedì 24 ottobre**

Villa Principe Leopoldo, Lugano - Chef Cristian Moreschi, 1 stella Michelin

- **Mercoledì 25 ottobre**

Ristorante Ciani, Lugano - Chef Dario Ranza e Loris Meot

Ospite

Chef Emmanuel Renaut, 3 stelle Michelin e 1 stella verde – Restaurant Flocon de Sel, 1775 Rte du Leutaz, Megève

- **Lunedì 30 ottobre - Serata Oltre Gottardo**

Beau-Rivage Palace, Lausanne, Swiss Deluxe Hotel, Chef Thierry Buffeteau

Ospiti

Chef Federico Palladino (Osteria Enoteca Cuntitt, Castel San Pietro)

Chef Alessandro Boleso (Grand Hotel Villa Castagnola)

Chef Luca Bellanca (1 stella Michelin, META, Lugano)

Chef Diego della Schiava (1 stella Michelin, THE VIEW, Lugano)

- **Martedì 31 ottobre**

Seven Lugano The Restaurant, Lugano Chef Emanuele Bertelli

Ospite

Chef Jérôme Banctel, 2 stelle Michelin – Restaurant Le Gabriel, Hotel La Réserve, 42 avenue Gabriel, Paris