



S. PELLEGRINO SAPORI TICINO 2023 PARLA FRANCESE

La Svizzera è da sempre un crocevia di culture diverse anche a livello culinario, con la grande presenza di influenze italiane, tedesche e francesi. Il Ticino, in particolare, ha mantenuto questi legami, tra cui forte e antico quello con la Francia che oggi, più che mai, passa anche attraverso il mondo enogastronomico. Il francese è anche una delle lingue nazionali ufficiali svizzere, ben 4 Cantoni sono francofoni (Ginevra, Vaud, Neuchâtel e Giura).

E la diciassettesima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino 'Ticino - Francia – Svizzera andata e ritorno...!!! Vive la France' (24 settembre - 12 novembre 2023) parlerà proprio francese essendo dedicata alla gastronomia francese e ad alcuni dei suoi migliori chef: un vero percorso, non solo culinario, di altissimo livello e 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.

Un'edizione 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, 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 - sottolinea **Dany Stauffacher**, CEO & Founder di S.Pellegrino Sapori Ticino - 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 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.

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, unica nuova cuoca stellata in Francia per il 2023. Il Ristorante Rouge, nel cuore di Nîmes, nel Margaret - Hôtel Chouleur, dal 2021 propone un mix di cucina mediterranea con influenze africane del Benin, 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" - 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.

www.sanpellegrinosaporiticino.ch