

Artù

CHEF

Al S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 di scena 11 stellati di Francia



Torna per la 17esima volta S.Pellegrino Sapori Ticino, il festival che porta nei migliori ristoranti e hotel del Canton Ticino gli chef stellati espressione, di anno in anno, della gastronomia di un Paese ospite: quest'anno è di scena la Francia con 11 chef stellati per un totale di 22 macaron. Padrino della kermesse Mauro Colagreco del Mirazur di Mentone

Dal 24 settembre al 12 novembre 2023, S. Pellegrino Sapori Ticino 2023 torna per la 17esima volta con lo scopo di creare un autentico scambio culturale tra il Paese ospite, quest'anno la Francia, e il territorio ticinese, mettendo in primo piano le storie, i personaggi, la conoscenza e i gusti di entrambe le parti. La Svizzera, con le sue influenze culinarie italiane, tedesche e francesi, ha sempre rappresentato un crocevia di culture, particolarmente evidente nel Ticino, che ha mantenuto un forte legame con la Francia, sia culturalmente che enogastronomicamente. Questa edizione, interamente dedicata alla gastronomia francese e ai suoi migliori chef, vede Mauro Colagreco, chef del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco, come Padrino d'eccezione.



Mauro Colagreco

“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”. 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.



Dany Stauffacher

Un’interessante novità per il 2023 è la presentazione del Festival a Parigi, con la collaborazione dell’Ambasciata di Svizzera in Francia, per promuovere la cultura enogastronomica svizzera oltre i confini nazionali. Fin dalla sua prima edizione nel 2007, il Festival ha unito l’industria alberghiera e quella della ristorazione, diventando un importante punto di riferimento per gli appassionati gourmet.

Durante le 12 Official Nights, 11 chef francesi stellati Michelin (con un totale di 22 stelle) sono chiamati a mettere in mostra le loro abilità culinarie in alcune delle più suggestive location del Ticino. Saranno, affiancati dai colleghi ticinesi che da 16 anni condividono la loro passione e professionalità in preparazioni culinarie uniche.

Un'attenzione speciale è dedicata alle chef donne con la "Ladies night", che quest'anno si terrà presso il **Ristorante Seven di Lugano** e vedrà la partecipazione di **Georgiana Viou**, unica nuova chef stellata in Francia per il 2023. Il **Ristorante Rouge a Nîmes** proporrà una cucina mediterranea con influenze africane.



Georgiana Viou

Il Festival inizia ufficialmente a Lugano, con il **Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal**, dedicato agli chef di **Swiss Deluxe Hotels**. Il **Final Party** si terrà all'**Hotel Splendide Royal di Lugano** per onorare **Angelo Conti Rossini**, il primo chef ticinese a ricevere una stella Michelin negli anni '60, che quest'anno avrebbe compiuto 100 anni.

Diverse le serate oltre il **Gottardo** dedicate al **Ticino**, al **The Dolder Grand** a Zurigo e al **Beau Rivage Palace** di **Losanna**, dove i top chef ticinesi presenteranno le loro creazioni culinarie abbinate alle eccellenze enologiche locali. La Tenuta Castello di Morcote ospita ad esempio un **Déjeuner au Chateau** dedicato alla cucina tardomedievale di **Maestro Martino**, dimostrando che la cultura gastronomica ticinese ha una storia antica.

L'edizione 2023 vede anche il ritorno della serata **Lounge al Casino di Lugano**, un momento pensato soprattutto per i giovani con proposte enogastronomiche di alto livello. Tutto questo testimonia la grande passione, impegno e proposte che caratterizzano il **S.Pellegrino Sapori Ticino**.

“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”. Grande passione, grande impegno, grandi proposte e grandi partners: tutto questo è **S.Pellegrino Sapori Ticino**.



Questi gli chef protagonisti di Sapori Ticino 2023:

Oltre a Mauro Colagreco (il 7 novembre all'Hotel Splendid Royale) e Georgiana Viou (2 ottobre al Ristorante Seven di Lugano), le altre stelle dell'alta cucina coinvolte in questa edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino sono quelle di Giuliano Sperandio (1 ottobre, Hotel Eden Roc), Christophe Hay (9 ottobre, Swiss Diamond Hotel), Lionel Giraud (10 ottobre, Castello del Sole), Benoît Carcenat (12 ottobre, Hotel Seven di Ascona), Florent Pietravalle (17 ottobre Blu Restaurant & Lounge). A seguire Marcel Ravin (18 ottobre, Grand Hotel Villa Castagnola), Franck Putelat (22 ottobre Villa Orselina), Emmanuel Renaut (24 e 25 ottobre a Villa Principe Leopoldo e Ristorante Ciani), Jérôme Banctel (31 ottobre, Seven di Lugano), Mickaël Tourteaux (5 novembre, Ristorante Meta).

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito www.sanpellegrinosaporiticino.ch.