

BADZARPR blog di <http://www.badzar.com>



FASHION, FOOD, SHOPPING, TOURISM

## San Pellegrino Sapori Ticino, al via la grande kermesse

*Publicato da* RELAZIONI PUBBLICHE #5 APRILE 2018

## S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2018: LE CUCINE DEL MONDO

Tra i 21 appuntamenti, 10 grandi cene con Chef internazionali per conoscere altrettante cucine di vari Paesi del mondo

DAL 9 APRILE AL 17 GIUGNO 2018 IN DIVERSE, SPLENDEDE LOCATION DELLA SVIZZERA



La dodicesima edizione di S.Pellegrino Saperi Ticino apre le sue finestre sul mondo e porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine internazionali. Protagonisti della nuova stagione del festival enogastronomico ticinese, saranno infatti 10 grandi Chef che, tra Asia ed Europa, racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie. Nuovi piatti, ma una ricetta che rimane la stessa da 12 anni: un parterre di 27 stelle Michelin per 21 eventi in prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera, dove l'eccellenza dell'enogastronomia sarà il filo rosso dei diversi appuntamenti gourmand.

India, Giappone, Maldive, Francia, Danimarca, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera: a rappresentare gli stili di cucina di questi Paesi sono stati scelti grandi nomi del panorama gastronomico internazionale che potranno contare sul virtuoso abbinamento con eccellenti etichette vinicole locali e non solo. "Quest'anno abbiamo voluto portare in Canton Ticino un assaggio di quelle che sono le tradizioni culinarie di Paesi lontani, naturalmente in chiave di alta gastronomia" ci ha spiegato Dany Stauffacher, patron del Festival, "in tempi come i nostri, nei quali la cucina etnica è una realtà sempre più all'ordine del giorno, abbiamo scelto di aprirci al mondo invitando grandi Chef internazionali che, quest'anno più che mai, rappresenteranno stili, usanze e sapori sempre diversi tra loro. Un'edizione ricca di spunti e cultura come non mai, voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città svizzera del Gusto".

S.Pellegrino Sapori Ticino, infatti, solo per quest'anno sarà uno degli appuntamenti di Lugano Città del Gusto. La capitale ticinese, infatti, è stata scelta per il 2018 dalla Fondazione della Settimana del Gusto come capoluogo nazionale dell'enogastronomia e, tra il 13 e il 23 settembre 2018 proporrà eventi, mostre, workshop e tanto altro.

S.Pellegrino Sapori Ticino 2018 parte con le serate oltre Gottardo il 9 aprile a Zurigo presso Widder Hotel, l'11 aprile a Berna presso l'Hotel Schweizerhof & Spa e il 16 aprile a Ginevra presso il Beau-Rivage Genève, dove gli Chef ticinesi saranno ospiti degli esclusivi alberghi del gruppo Swiss Deluxe Hotels, un gruppo che riunisce la quasi totalità dei migliori hotel cinque stelle lusso della Svizzera.

Queste cene di gala inaugurano la manifestazione con l'intento di promuovere l'enogastronomia ticinese di qualità, grazie alla partecipazione di alcuni dei migliori Chef locali come Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Rook, Domenico Ruberto, Ambrogio Stefanetti con la collaborazione dei padroni di casa Tino Staub, Silvan Durrer e Dominique Gauthier.

Il 29 aprile il Festival sbarca in Ticino con la serata di apertura dedicata agli Swiss Deluxe Hotels presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dove Domenico Ruberto ospiterà i colleghi Mattias Rook (Locanda Barbarossa, Castello del Sole di Ascona), Dietmar Sawyere (The Japanese Restaurant - The Chedi, Andermatt) e Gregor Zimmermann (Restaurant Vue - Bellevue Palace Bern).

Il primo appuntamento con gli Chef internazionali sarà con Anand Gaggan del Ristorante Gaggan di Bangkok, accolto il 5 e 6 maggio al Seven Lugano - The Restaurant, da Claudio Bollini. Due serate, per permettere a più ospiti di cenare con il numero uno secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants, un vero maestro di cucina indiana.



Il 13 maggio è la volta del Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove Frank Oerthle ospiterà Paolo Casagrande, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona, per una serata che renderà omaggio alla cucina spagnola d'autore.

Appuntamento il 16 maggio presso The Secret Spot at ARVI a Melano per una particolare serata in cui i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di Andrea Migliaccio, Chef bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel.

Incursione a Zurigo il 17 maggio a La Bottega di Mario per la prima lounge night di questa edizione, dove i protagonisti saranno i prodotti ticinesi serviti da autentici Maestri Salumieri.

Con la serata del 20 maggio a Villa Principe Leopoldo a Lugano, si torna alle cucine del mondo, in particolare a quella tedesca: Dario Ranza ospiterà ai suoi fornelli Michael Kempf, uno dei più grandi talenti gastronomici di Berlino, direttamente dal Ristorante Facil.

Non poteva mancare, anche in questa edizione, la serata dedicata alle donne dove sia il pubblico che lo Chef saranno al femminile, protagonista Aurora Mazzucchelli Chef del Ristorante Marconi, Sasso Marconi (Bologna), che il 21 maggio sarà ospite del Ristorante Metamorphosis di Lugano.

Il 22 maggio si torna al Seven Lugano – The Restaurant, dove Claudio Bollini aprirà le porte della cucina a 3 giovani talenti gastronomici: David Wälti (vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef 2018), Diego Della Schiava (finalista in Svizzera) ed Edoardo Fumagalli (vincitore della finale italiana di S.Pellegrino Young Chef 2018).

Altra serata ufficiale il 27 maggio ad Ascona, alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole, dove l'executive Mattias Roock darà man forte a Rico Zandonella, che lascerà per una sera i fornelli del suo Rico's a Küsnacht per raccontarci a suo modo la cucina svizzera.

Il 28 maggio si prosegue con Domenico Ruberto, Chef del Ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, che ospiterà Tomaž Kavčič, il rinomato cuoco che porterà in Ticino i sapori della sua terra, la Slovenia, direttamente dalla cucina del Restaurant Pri Lojzetu.

Il 29 maggio sarà la volta di Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, che ci farà scoprire i sapori di questo splendido angolo di mondo al THE VIEW Lugano, ospite dello chef Mauro Grandi.

Parentesi più "pop" per la lounge night al Seven Lugano – The Lounge dove, il 31 maggio, Claudio Bollini renderà omaggio agli ospiti con creazioni finger food.

La grande cucina italiana sarà invece la protagonista della serata del 2 giugno, quando il neo trstellato Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano (BZ) racconterà i suoi "sapori di montagna" agli ospiti del Fiore di Pietra, in cima al Monte Generoso con l'aiuto del padrone di casa Luca Bassan.

Egidio Iadonisi ospiterà, invece, la sera del 3 giugno l'attesissima serata di cucina giapponese allo Swiss Diamond Hotel di Morcote, dove Wicky Priyan dell'omonimo ristorante Wicky's Wicuisine di Milano farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante.

Terzo appuntamento, il 7 giugno, con le Lounge night al Blu Restaurant & Lounge di Locarno dove Davide Asietti e Takuro Amano prenderanno per la gola gli ospiti con i loro stuzzichini gourmand a metà strada tra Ticino e Giappone.

L'11 giugno sarà la volta della cucina nordica di Søren Selin, lo Chef danese due stelle Michelin del Ristorante AOC di Copenhagen, ospitato nella cucina del Ristorante di Villa Orselina a Orselina-Locarno dallo Chef Riccardo Scamacchio.

Al Ciani Lugano lo Chef Nicola Costantini farà gli onori di casa il 12 giugno, quando Emmanuel Renaut del Ristorante 3 stelle Michelin Flocons de Sel a Megève proporrà l'autentica cucina francese, una delle più conosciute e apprezzate al mondo.

Si chiude il 17 giugno al Casinò Campione d'Italia, dove un team di grandi Chef ticinesi metterà il sigillo a un'edizione che si preannuncia ricca di sapori e cultura enogastronomica.

Insomma, S.Pellegrino Sapori Ticino si riconferma uno dei più importanti appuntamenti di alta enogastronomia a livello internazionale: una kermesse che sembra non fermarsi mai e riesce a trovare nuovi stimoli e spunti di grande qualità per il presente e per un futuro che, ne siamo certi, continuerà a stupirvi.



<https://badzarpr.wordpress.com/2018/04/05/san-pellegrino-sapori-ticino-al-via-la-grande-kermesse/>