

BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

COVER STORY

Amor, pizza & cocktail
Alajmo apre a Milano

L'INTERVISTA

Riccardo Camanini,
la precisione e il talento

NEW YORK

Antonio Sinesi,
"Divo" Made in Italy

COCKTAIL BAR

Al Carnaval di Lima
si impara la mixology

TRADIZIONE

Clemy e Gianni Bolzoni
Format inossidabile

In caso di mancato recapito inviare al mittente per la restituzione al mittente previo pagamento resi

S.Pellegrino Sapori Ticino 2019: Svizzera Superstar

Dall'8 aprile al 16 giugno 2019 in diverse, splendide location della Svizzera l'edizione di quest'anno della famosa manifestazione

La tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino è partita alla scoperta della nazione che quest'anno brilla più che mai con un numero record di punti Gault&Millau e di stelle Michelin a dimostrazione della sua grande personalità culinaria. Dopo il giro del mondo attraverso le cucine internazionali di diversi Paesi nel 2018, oggi il festival enogastronomico ticinese, tra i più rinomati e longevi d'Europa, si appresta ad apparecchiare le tavole all'insegna della grande cucina svizzera. Una sorta di "ritorno a casa" per una kermesse che, fin dalla sua nascita, si è sempre fatta portavoce del Ticino come luogo di grandi tradizioni



Heiko Nieder



André Jaeger



Bernadette Lisibach



Peter Knog



Didier De Courten



Franck Giovannini



Stéphane Décotterd



Bernard e Guy Ravet



Marco Sacco



Martin Dalsass



Chef EOC - Salute con Sapore



Enrico Bartolini



Silvio Germann

turistiche e gourmet e oggi allarga all'intera nazione questo concetto. Per seguire il filo rosso dell'eccellenza nazionale, S.Pellegrino Sapori Ticino ha scelto di collaborare con Les Grandes Tables de Suisse, la più prestigiosa associazione gastronomica svizzera.

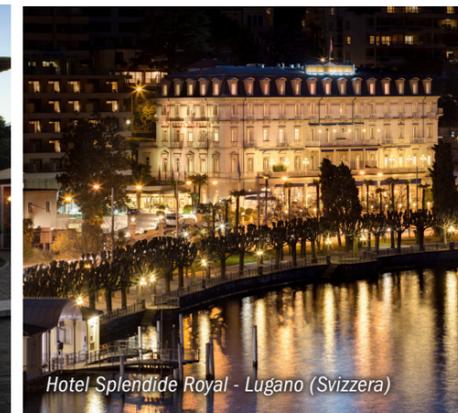
Dany Stauffacher, patron del festival, ci racconta che: "Spesso si sente dire che la Svizzera, un Paese con quattro diverse lingue e contaminata da tante culture differenti non ha una propria identità culinaria. Dopo aver girato in lungo e in largo la Svizzera e i suoi ristoranti, vi assicuro che la nostra nazione è davvero unica nel suo genere, a partire dalla sua cucina. Eclettica, sperimentale ma con solide basi, ricca di talenti e passione: la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi al pubblico in tutta la sua meraviglia e noi siamo orgogliosi di offrirglielo".

Nel programma dell'edizione 2019, omaggio alla Svizzera culinaria, non poteva mancare la serata dedicata allo chef che la guida Gault&Millau Switzerland del 2019 ha incoronato come "Cuoco dell'anno". Heiko Nieder, (19 punti Gault&Millau - 2**M), talentuoso chef del The Restaurant all'interno di The Dolder Grand di Zurigo porterà nella cucina di Domenico Ruberto (15G&M) all'Hotel Splendide Royal di Lugano la sua cucina emozionale. Questa serata consacra una grande novità per S.Pellegrino Sapori Ticino, che inizia quest'anno una importante collaborazione con Gault&Millau Switzerland, condividendo con la guida la stessa grande passione per il cibo e il servizio di qualità.

Partito il tour l'8 aprile, i primi appuntamenti sono quelli al Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra e al Widder Hotel di Zurigo, due splendide location del gruppo Swiss Deluxe Hotels, maestri del servizio d'eccellenza. Qui hanno cucinato alcuni tra i migliori chef ticinesi, portando oltre Gottardo la cucina più solare e mediterranea dell'intera nazione: Lorenzo Albrici (Locanda Orico,



Bellinzona, 16G&M - 1*M), Luca Bellanca (Metamorphosis, Lugano), Dario Ranza e Cristian Moreschi (Villa Principe Leopoldo, Lugano, 17G&M) e Domenico Ruberto (I due Sud, Hotel Splendide Royal, Lugano) sono stati i protagonisti nella serata di Ginevra, coadiuvati dallo chef locale Massimiliano Sena (15G&M - 1*M). A Zurigo, invece, hanno cucinato Andrea Bertarini (Ristorante Vicania, Vico Morcote - 14G&M), Mauro Grandi (THE VIEW Lugano - 14G&M), Egidio Iadonisi (Swiss Diamond Hotel, Vico



Morcote - 14G&M) e Frank Oerthle (Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano, 16G&M - 1*M) ospitati dallo chef Tino Roberto Staub (15G&M).

Si torna poi in Ticino, per un itinerario di gusto tra alcune delle più belle location della Svizzera italiana. Didier de Courten (Le Terminus, Sierre - 19G&M - 2**M) è stato ospite dello chef Frank Oerthle nel Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove ha portato i suoi piatti a metà strada tra innovazione e tradizione. E' stata poi la volta dell'appuntamento all' Hotel Splendide Royal di Lugano per il gala iniziale dedicato alla cucina degli Swiss Deluxe Hotels dove hanno cucinato

per regalare ai commensali il suo estro culinario con solide basi nella grande cucina francese, mentre Peter Knogl (Cheval Blanc by Peter Knogl, Basilea - 19G&M - 3***M) sarà il protagonista della cena al Castello del Sole di Ascona, dove si scopriranno le influenze tedesche nella cucina d'autore svizzera con l'aiuto del resident chef Mattias Rook



(18G&M - 1*M). A rappresentare il terzo gioiello della cucina nazionale, Andreas Caminada, ci sarà il suo delfino Silvio Germann (IGNIV by Andreas Caminada, Bad Ragaz - 17G&M - 1*M) che offrirà agli ospiti del Seven Lugano The Restaurant l'emozione del "food sharing experience", ospitato da Claudio Bollini. Il festival, come di consueto da 13 anni, accompagnerà i piatti degli chef con grandi vini del Ticino e non solo, a dimostrazione che i vini locali sono perfetti in abbinamento all'alta gastronomia.

Al Fiore di pietra, nella cucina di Luca Bassan, nella splendida location in cima al Monte Generoso, cucinerà invece Stéphane Décotterd (Le Pont de Brent, Brent - 18G&M - 2**M), capace di rac-

contare i suoi luoghi attraverso i sapori. Bernard e Guy Ravet (L'Ermitage des Ravet, Vuflens-le-Château - 19G&M - 1*M) porteranno al THE VIEW Lugano, tra i fornelli di Mauro Grandi, la loro personale idea di "cucina di squadra", dove il team è composto proprio da padre e figlio. Torna in Ticino, poi, ospite dello Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote



Bernadette Lisibach (Neue Blumenau, Lömmenschwil - 16G&M - 1*M), "Female Chef of the Year 2015" by Gault&Millau e neostellata, insieme a Lorenzo Albrici (Locanda Orico - 16G&M - 1*M) saranno i protagonisti di una cena a quattro mani dagli esiti sicuramente sorprendenti, nel panoramico ristorante di Villa Orselina a Locarno-Orselina, ospiti di Riccardo Scamarcio (13G&M).

Ciliegina sulla torta di questo programma "made in Suisse", André Jaeger, presidente per oltre 20 anni de Les Grandes Tables de Suisse fino a pochi anni fa e, per decenni, grande interprete della cucina gastronomica svizzera. La sua serata si terrà a Villa Principe Leopoldo di Lugano dove sarà ospite dello chef Cristian Moreschi con Dario Ranza. Escursione tra i sapori mediterranei della vicina Italia grazie a Enrico Bartolini, lo chef tricolore più stellato dell'omonimo ristorante al MUDEC di Milano: a fare gli onori di casa al BLU Restaurant & Lounge di Locarno sarà Davide Asietti. Novità assoluta per il 2019 sarà la serata Salute con Sapore, in collaborazione con EOC, l'Ente Ospedaliero Cantonale: nella sede dell'Ospedale italiano di Lugano 5 chef delle strutture ospedaliere del Ticino cucineranno per il pubblico del festival, portando in tavola la propria versione di piatti salutari e gourmet. Il progetto Salute con Sapore proseguirà anche a kermesse ultimata, per portare il concetto di cibo sano tra le case dei ticinesi. S.Pellegrino Sapori Ticino si concluderà con il gala finale all' Hotel Splendide Royal di Lugano. •