

Chef in Green

il gusto del gioco, il gioco del gusto



Ahi Ahi Ahi... come vola il tempo! Siamo già giunti, con la primavera alla tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino!

Infatti il festival enogastronomico ticinese, tra i più rinomati e longevi d'Europa, si appresta ad apparecchiare le tavole all'insegna della grande cucina svizzera 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.

Gia così ci racconta Dany Stauffacher, patron del festival, *"spesso si sente dire che la Svizzera, un Paese con quattro diverse lingue e contaminata da tante culture differenti non abbia 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"*.



locandina del Festival con tutti gli chef e il suo ideatore

Allora il ricco programma che quest'anno è una sorta di "ritorno a casa", dopo il giro del mondo dello scorso anno, offre una kermesse che, fin dalla sua nascita, si è sempre fatta portavoce del Ticino come luogo di grandi tradizioni turistiche e gourmet. La collaborazione con **Les Grandes Tables de Suisse**, la più prestigiosa associazione gastronomica svizzera che raggruppa quasi tutte le migliori tavole del Paese, ci porta così in questa edizione dal **8 aprile al 16 giugno 2019**, a rendere omaggio alla Svizzera culinaria, con una 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 che porterà nella cucina di **Domenico Ruberto** (15G&M) all'**Hotel Splendide Royal di Lugano** la sua cucina emozionale.

Il programma di questo ricco festival prevede delle vere performance di grandi chef non solo locali, ma anche qualche inserimento italiano. I primi appuntamenti saranno 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. Tra i migliori chef ticinesi come **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) saranno protagonisti nella serata di Ginevra, coadiuvati dallo chef locale **Massimiliano Sena** (15G&M – 1*M). A Zurigo, invece, cucineranno **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).

La Svizzera Italiana invece regalerà **Didier de Courten** (Le Terminus, Sierre – 19G&M – 2**M) che sarà ospite dello chef **Frank Oerthle** nel **Ristorante Galleria Arté al Lago** del **Grand Hotel Villa Castagnola** di Lugano, dove porterà i suoi piatti a metà strada tra innovazione e tradizione.





Chef tristellati fioriranno questo programma per tutto il periodo per regalare ai commensali la loro genialità. Non solo grandi piatti e grandi atmosfere ma anche, come è di consueto da 13 anni, grandi vini del Ticino e non solo, ad accompagnare i piatti a dimostrazione che i vini locali sono perfetti in abbinamento all'alta gastronomia. Spazio anche agli eventi speciali che vedranno protagonisti altri chef di grande spessore per serate a tema, come quella dedicata al pesce d'acqua dolce interpretata dallo chef bistellato italiano **Marco Sacco** (Ristorante Piccolo Lago, Verbania), ospite di **Luca Bellanca** al **Metamorphosis** Lugano e **Enrico Bartolini**, lo chef italiano più stellato dell'omonimo ristorante **MUDEC** di Milano che sarà al **BLU Restaurant&Lounge** di Locarno con **Davide Asietti**.

Tantissimi appuntamenti che troverete sul sito e novità assoluta sarà "*Salute con Sapore*", in collaborazione con **EOC, l'Ente Ospedaliero Cantonale**: per cui 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.

Ed allora si inizierà al **Ristorante Galleria Artè al Lago**, Lugano, Domenica 28 Aprile

con lo Chef **Frank Oerthle** che ospita **Didier De Cpurten** di **Le Terminus**, Sierre 19G&M – 2**M. Per lo chef vallese l'anno della vera svolta è stato il 2006: promosso Chef dell'anno, conquista 19 punti GaultMillau, entrando nell'olimpo della cucina d'autore svizzera. Da allora, nulla è cambiato: De Courten continua a stupire con la sua cucina ricca di gusto e professionalità.

Si conclude il Festival al **Blu Restaurant&Lounge** di Locarno, Martedì 11 giugno con lo

Chef **Davide Asietti** che ospita lo Chef **Enrico Bartolini** del Mudec, Milano 2**M con un piatto tra classico e contemporaneo. 6 stelle per 5 ristoranti: Enrico Bartolini è il cuoco più stellato d'Italia e non è certo un caso. La sua cucina contemporanea e al contempo classica stupisce per raffinatezza, personalità ed estro. Le sue sono vere e proprie opere d'arte culinaria che dialogano a stretto contatto con il suo essere imprenditore e appassionato gourmand.

Chef **Davide Asietti** che ospita lo Chef **Enrico Bartolini** del Mudec, Milano 2**M con un piatto tra classico e contemporaneo. 6 stelle per 5 ristoranti: Enrico Bartolini è il cuoco più stellato d'Italia e non è certo un caso. La sua cucina contemporanea e al contempo classica stupisce per raffinatezza, personalità ed estro. Le sue sono vere e proprie opere d'arte culinaria che dialogano a stretto contatto con il suo essere imprenditore e appassionato gourmand.

S.Pellegrino Saporì Ticino si concluderà con il gala finale all' **Hotel Splendide Royal** di Lugano, dove un team di grandi chef ticinesi metterà il sigillo alla tredicesima edizione di S.Pellegrino Saporì Ticino.

<https://www.chefingreen.it/2019/03/16/sapori-ticino-e-arrivato-a-13/>