

20 stelle Michelin per il festival S.Pellegrino Sapori Ticino **foto**



f Sul lago di Lugano al via la 14esima edizione di **S. Pellegrino Sapori Ticino** con la serata di apertura all'Hotel Splendide Royal domenica 20 settembre.

tw Lo chef dell'hotel luganese, Domenico Ruberto, farà gli onori di casa ospitando due grandi chef degli Swiss Deluxe Hotels per una serata di alta enogastronomia: Christian Bertogna, executive chef del Lausanne Palace e

in Marco Campanella, executive chef dell'Eden Roc Hotel di Ascona.

Il festival S. Pellegrino Sapori Ticino è un viaggio virtuale tra le tavole svizzere e i luoghi incantevoli del Ticino che da anni attira tanti curiosi, esperti gourmet, appassionati. E per quest'anno una novità: la nuova Diamond Bottle, la bottiglia in edizione limitata che S.Pellegrino ha voluto per festeggiare i suoi primi 120 anni e la cui silhouette viene adornata da forme che ricordano il taglio della pietra preziosa più amata.



La 14esima edizione del festival gastronomico più glamour a livello internazionale terminerà il 25 ottobre con un tema gustoso: "La Svizzera a tavola" che, a causa delle conseguenze della pandemia, con relativo spostamento dell'edizione annuale che era prevista ad aprile, vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo. Dopo l'evento d'apertura seguiranno

dieci serate ufficiali che vedranno come ospiti alcuni dei più grandi chef del panorama svizzero. Teatro delle loro cucine le top location del Cantone.

Per la sua edizione 2020, S.Pellegrino Sapori Ticino ospiterà 20 stelle Michelin provenienti da alcune delle più importanti e apprezzate cucine svizzere.



SILVIO GERMANN
21 Settembre 2020



TOBIAS FUNKE
27 Settembre 2020



STEFAN HEILEMAN
28 Settembre 2020



DA VITTORIO ST. MORITZ
4 Ottobre 2020



ANDRÉ JAEGER
14 Ottobre 2020



MITJA BIRLO
5 Ottobre 2020



CHRISTIAN KUCHLER
6 Ottobre 2020



SVEN WASSMER
12 Ottobre 2020



SEBASTIAN ZIER
13 Ottobre 2020



LUIS ROMO AGUIRRE
15 Ottobre 2020

La cultura gastronomica in Ticino è così ricca che si passa dal classicismo alle tecniche più estreme, dai grotti ai ristoranti gourmet. Un bagaglio enogastronomico a 360 gradi di genti e culture che si sono avvicendate nei secoli, proponendo una cucina fortemente contaminata e ricca di spunti, molto influenzata dall'Italia.



La storia di Sapori Ticino ha radici legate all'amore per questo angolo di Svizzera. Nel 2007 Dany Stauffacher, appassionato ticinese, si impegna ad unire un gruppo di grandi Alberghi e Ristoranti stellati che, accomunati da un obiettivo comune, decidono di mettere a disposizione la loro professionalità per dar vita ad un evento che sapesse valorizzare l'ospitalità e le bellezze del territorio a cui appartengono.

<https://www.ciaocomo.it/2020/09/18/20-stelle-michelin-per-il-festival-s-pellegrino-sapori-ticino/201373/>