



## Il mondo a tavola

E' ufficialmente entrata nel vivo la **12<sup>a</sup> edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino**, la manifestazione che ogni anno conduce i più talentuosi chef nel cuore della Svizzera italiana, in alcune delle più belle strutture ricettive e in ristoranti con vista mozzafiato. Quest'anno la kermesse ospita le espressioni più alte delle cucine internazionali ed esotiche. Un incontro tra Europa e Asia, tra la cucina di confine e quella continentale. **Attese in Ticino 27 stelle Michelin, che raccontano, in 21 eventi, una storia di cibo e di paesi lontani. Come l'India, il Giappone, le Maldive, il nord Europa.**

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO		PROGRAM OF THE EVENTS 2018 sanpellegrinosaporticino.ch			09 APRILE AVRIL
11 APRILE AVRIL	16 APRILE AVRIL	29 APRILE AVRIL	5 6 MAGGIO MAY	13 MAGGIO MAY	GALA DINNER Widder Hotel Zurich
GALA DINNER Hotel Schenkerhof & Spa Biel	GALA DINNER Beau Rivage Genève	GRAND OPENING Hotel Splendide Royal Lugano	AMAND GAGGAN Swiss Lugano The Restaurant	PAOLO CASAGRANDE Ristorante Galleria Arco di Lago Lugano	
16 MAGGIO MAY	17 MAGGIO MAY	20 MAGGIO MAY	21 MAGGIO MAY	22 MAGGIO MAY	
SPECIAL EVENING ANDREA MINGUCCIO The Secret Spot at ARVI, Milano	LOUNGE NIGHT La Bottega di Mario Zurich	MICHAEL KEMPF Villa Principe Leopoldo Lugano	LADY'S EVENING AURORA MAZZUCCHELLI Matsuhisaguchi, Lugano	YOUNG CHEF NIGHT Swiss Lugano The Restaurant	
27 MAGGIO MAY	28 MAGGIO MAY	29 MAGGIO MAY	31 MAGGIO MAY	02 GIUGNO JUNE	
RICO ZANDONELLA Cantile del Sole Ascona	TOMAZ KAVCIC Hotel Splendide Royal Lugano	GIACOMO GASPARI THE VIEW Lugano	LOUNGE NIGHT Swiss Lugano The Lounge	ROBERT HIEDERFLEGER Fiume di Pavia Munte Genesio	
03 GIUGNO JUNE	07 GIUGNO JUNE	11 GIUGNO JUNE	12 GIUGNO JUNE	17 GIUGNO JUNE	
WICKY PRIYAN Swiss Diamond Hotel Villa Mandorla	LOUNGE NIGHT BLU Restaurant & Lounge Locarno	SORREN SELIN Villa Orsinesco, Quarona Locarno	EMMANUEL BENAÏT Ristorante Cava Lugano	FINAL PARTY Casino Comptone d'Alto	

«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**», ha commentato **Dany Stauffacher**, patron del festival.



Il prossimo appuntamento è previsto il **13 maggio**, dove al Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, Frank Oerthle ospiterà **Paolo Casagrande**, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona, per una serata che renderà omaggio alla cucina spagnola d'autore. Poi sarà la volta dei sapori di Capri, con Andrea Migliaccio, bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel. Spazio poi alla cucina tedesca di Michael Kempf, uno dei più grandi talenti gastronomici di Berlino, direttamente dal Ristorante Facil. Accanto, poi, alle nuove promesse dell'alta cucina, premiate alla S.Pellegrino Young Chef 2018, arriveranno in Svizzera le tradizioni slovene, con Tomaž Kavčič e maldiviane insieme a Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel.



**Giugno** si apre con la cucina alpina del tristellato **Norbert Niederkofler** del Ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano (BZ). Con **Wicky Priyan** si farà un'incursione nella cucina giapponese, per poi volare in Danimarca con Søren Selin, lo chef danese due stelle Michelin del Ristorante AOC di Copenhagen. Prima della grande chiusura al Casinò di Campione d'Italia, sarà infine la volta di **Emmanuel Renaut** del Ristorante 3 stelle Michelin Flocons de Sel a Megève, che proporrà l'autentica cucina francese.



<http://www.classlife.it/2018/05/10/il-mondo-a-tavola/>