

CORRIERE DELLA SERA



Il dito nel piatto

S.Pellegrino Sapori Ticino 2019: il tour delle cene e la grande cucina svizzera

5 APRILE 2019 | di Marisa Fumagalli



Tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino (8 aprile-16 giugno) , ed è la Svizzera quest'anno la protagonista assoluta. Con la sua grande cucina e non soltanto per i luoghi dove si svolgono le cene dell'annuale manifestazione gastronomica. Dopo il giro del mondo attraverso le cucine internazionali di diversi Paesi nel 2018, quest'anno il festival dei sapori ticinese (tra i più rinomati e longevi d'Europa) "ritorna a casa" proponendo nel programma una serie di cene preparate dagli chef nazionali. Del resto, la Svizzera brilla nel 2019 non solo per le stelle Michelin ma anche per il numero record di punti nell'accreditata Guida

Gault&Millau. Per seguire il filo rosso dell'eccellenza nazionale, S.Pellegrino Sapori Ticino ha scelto di collaborare con "Les Grandes Tables de Suisse", prestigiosa associazione gastronomica che raggruppa quasi tutte le migliori tavole del Paese. "Spesso si sente dire che la Svizzera, un Paese con 4 diverse lingue e contaminata da tante culture differenti, non abbia una propria identità culinaria – osserva Dany Stauffacher, patron del festival – Dopo averla girata in lungo e in largo, posso assicurare che questa nazione è davvero unica nel suo genere, a partire dalla cucina. Eclettica, sperimentale, ma con solide basi". Nel calendario dell'edizione 2019 non poteva mancare la serata dedicata allo chef che la guida Gault&Millau Switzerland 2019 ha incoronato "Cuoco dell'anno": Heiko Nieder (19 punti G&M, 2 stelle Michelin), talentuoso chef del "The Restaurant" a Zurigo, all'interno del "The Dolder Grand". Nieder (foto) porterà la sua cucina emozionale all'Hotel Splendid Royal di Lugano (26 maggio), entrando nella cucina del collega Domenico Ruberto (15 G&M). Si parte l'8 aprile e i primi appuntamenti sono previsti al Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra e al Widdler Hotel di Zurigo. Qui, cucineranno alcuni tra i migliori chef ticinesi, portando oltre il Gottardo la cucina più solare e mediterranea della Svizzera. I nomi: Lorenzo Albrici (Locanda Orico, Bellinzona), Luca Bellanca (Metamorphosis, Lugano), Dario Ranza e Cristian Moreschi (Villa Principe Leopoldo, Lugano) e Domenico Ruberto (I due Sud, Hotel Splendid Royal di Lugano) saranno i protagonisti della serata di Ginevra, coadiuvati dallo chef locale Massimiliano Sena. A Zurigo, cucineranno invece Andrea Bertarini (Ristorante Vicania, Vico Marcote), Mauro Grandi (The View, Lugano), Egidio Iadonisi (Swiss Diamond Hotel, Vico Marcote) e Frank Oerthle (Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano), ospitati dallo chef Tino Roberto Staub. L'itinerario del gusto ritorna poi in Ticino, tra alcune delle più belle località della Svizzera italiana. Info: www.saporiticino.ch

<http://ilditonelpiatto.corriere.it/2019/04/05/s-pellegrino-sapori-ticino-2019-il-tour-delle-cene-e-la-grande-cucina-svizzera/>