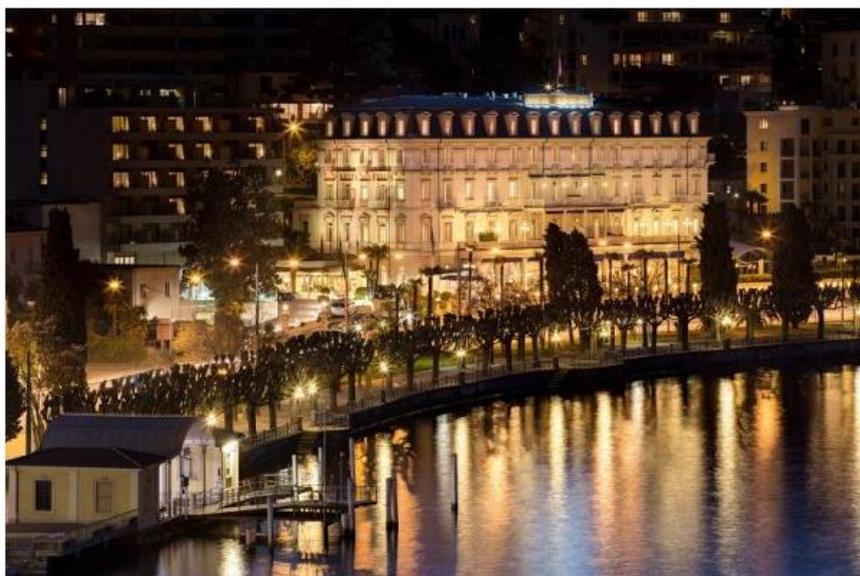




S. Pellegrino Sapori Ticino 2018  
Le cucine del mondo

## S. Pellegrino Sapori Ticino 2018: le cucine del mondo

Un esclusivo parterre di oltre 20 stelle Michelin per 20 appuntamenti alla scoperta delle cucine del mondo: questo è il tema della dodicesima edizione di **S. Pellegrino Sapori Ticino**, in scena nelle più prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera dal 9 aprile al 17 giugno.



Quest'anno, infatti, il festival enogastronomico ticinese apre le sue finestre sul mondo e porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine internazionali: **India, Giappone, Maldive, Francia, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera**, rappresentate dai piatti di 10 rinomati chef, grandi nomi del panorama gastronomico internazionale che, tra Asia ed Europa, racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie.



«Quest'anno abbiamo voluto portare in Canton Ticino un assaggio di quelle che sono le tradizioni culinarie di Paesi lontani, naturalmente in chiave di alta gastronomia. - spiega **Dany Stauffacher**, patron del Festival - 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».



S.Pellegrino Sapori Ticino, infatti, solo per quest'anno sarà uno degli appuntamenti di **Lugano Città del Gusto**. La capitale ticinese, infatti, è stata scelta per il 2018 dalla Fondazione della Settimana del Gusto come capoluogo nazionale dell'enogastronomia e, tra il 13 e il 23 settembre 2018 proporrà eventi, mostre, workshop e tanto altro.



Si parte il 9 aprile con le **cene di gala** a Zurigo presso The Dolder Grand, l'11 aprile a Berna all'Hotel Schweizerhof e il 16 aprile a Ginevra presso l'Hôtel Beau-Rivage, dove gli chef ticinesi saranno ospiti degli esclusivi alberghi 5 stelle lusso del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**.

Una serie di gustosi eventi inaugurali di Sapori Ticino con **protagonisti alcuni dei migliori chef locali** come Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Ambrogio Stefanetti con la collaborazione dei padroni di casa Tino Staub, Silvan Durrer e Dominique Gauthier.



---

Il 29 aprile il Festival sbarca in Ticino con la **serata di apertura** ospitata nell'elegante cornice dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, dove Domenico Ruberto ospiterà i colleghi Mattias Rook (Locanda Barbarossa, Castello del Sole di Ascona), Dietmar Sawyere (The Japanese Restaurant - The Chedi, Andermatt) e Gregor Zimmermann (Restaurant Vue - Bellevue Palace Bern).



Il primo appuntamento con gli chef internazionali sarà invece con **Anand Gaggan** del Ristorante Gaggan di Bangkok, numero 1 secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants, accolto il 5 e 6 maggio al Seven Lugano The Restaurant, da Claudio Bollini.



Il 13 maggio è la volta del Ristorante Galleria Arté del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove Frank Oerthle ospiterà **Paolo Casagrande**, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona, per una serata omaggio alla cucina spagnola d'autore.

Il 16 maggio all'Arvi Secret Spot a Melano i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild accompagneranno le creazioni gastronomiche di **Andrea Migliaccio**, Chef bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel.



Con la serata del 20 maggio a Villa Principe Leopoldo a Lugano, si torna alle cucine del mondo, in particolare a quella tedesca: Dario Ranza ospiterà ai suoi fornelli **Michael Kempf**, uno dei più grandi talenti gastronomici di Berlino, direttamente dal Ristorante Facil.



Non poteva mancare, anche in questa edizione, la serata dedicata alle donne con protagonista **Aurora Mazzucchelli**, chef del Ristorante Marconi, Sasso Marconi (Bologna), che il 21 maggio sarà ospite del Ristorante Metamorphosis di Lugano.

Il 22 maggio si torna al Seven Lugano The Restaurant, dove Claudio Bollini aprirà le porte della cucina a 3 giovani talenti della cucina: **David Wälti** (vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef), **Diego della Schiava** (finalista in Svizzera) ed **Edoardo Fumagalli** (vincitore della finale italiana di S.Pellegrino Young Chef).



Altra serata ufficiale il 27 maggio ad Ascona, alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole, dove l'executive Mattias Rook darà man forte a **Rico Zandonella**, del Rico's a Küsnacht, per una serata all'insegna della cucina svizzera.



Il 28 maggio si prosegue con Domenico Ruberto, chef del Ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, e il suo ospite **Tomaž Kavcic**, chef sloveno del Restaurant Pri Lojzetu.



Il 29 maggio la cucina delle Maldive sbarca in Svizzera con **Giacomo Gaspari**, chef della catena PlanHotel ospite dello chef Mauro Grandi al THE VIEW Lugano.



La **grande cucina italiana** sarà invece la protagonista della serata del 2 giugno, quando il neo **tristellato Norbert Niederkofler** del Ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano racconterà i suoi "sapori di montagna" agli ospiti del Fiore di Pietra, in cima al Monte Generoso con l'aiuto del padrone di casa Luca Bassan.



Egidio Iadonisi ospiterà, invece, il 3 giugno la serata di cucina giapponese allo Swiss Diamond Hotel di Morcote, dove **Pryan Wicky** dell'omonimo ristorante Wicky's Wicuisine di Milano delizierà i palati dei partecipanti con i sapori del Sol Levante.

L'11 giugno sarà la volta della cucina nordica di **Soren Selin**, lo chef danese due stelle Michelin del Ristorante AOC di Copenhagen, ospitato per l'occasione nella cucina del Ristorante di Villa Orselina a Orselina-Locarno dallo chef Riccardo Scamarcio.



Al Ciani Lugano lo chef Nicola Costantini farà gli onori di casa il 12 giugno, quando **Emmanuel Renaut** del Ristorante 3 stelle Michelin Flocons de Sel a Megève proporrà l'autentica e intensa cucina francese.

Il 17 giugno, infine, si chiude in bellezza al Casinò di Campione d'Italia, con i piatti di un team di grandi chef ticinesi.

<http://cucineditalia.com/s-pellegrino-sapori-ticino-2018/>