



## “VIVE LA FRANCE”; TICINO-SVIZZERA-FRANCIA ANDATA E RITORNO S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 – XVII Edizione 24 settembre – 12 novembre 2023

RBoss · Set 13, 2023 · 0



L'obiettivo di S.Pellegrino Sapori Ticino è sempre stato, sin dalla sua nascita, quello di stabilire un autentico rapporto di scambio culturale: le storie, i personaggi, la conoscenza e i gusti dei Paesi ospiti sono ogni volta i veri protagonisti, unitamente alle eccellenze del territorio ticinese.

La Svizzera, da sempre, è crocevia di culture diverse anche a livello culinario, con la grande presenza di influenze italiane, tedesche e francesi. Il Ticino, in particolare, ha mantenuto questi legami, tra cui forte e antico quello con la Francia che oggi, più che mai, passa anche attraverso il mondo enogastronomico. Il francese è anche una delle lingue nazionali ufficiali svizzere.

E la diciassettesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino parlerà proprio francese essendo dedicata ad alcuni dei migliori chef francesi e alla gastronomia d'oltralpe: un vero percorso, non solo culinario, di altissimo livello. Con un Padrino d'eccezione: Mauro Colagreco, chef del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco.

Una edizione che vedrà anche un percorso inverso con la presentazione proprio nella capitale francese del Festival e di alcune eccellenze svizzere e ticinesi a livello enogastronomico e dell'ospitalità con la collaborazione dei Swiss Deluxe Hotels, i migliori 39 hotels della Svizzera, da oltre 10 anni partner della manifestazione, e le Grandes Tables Suisses, associazione che riunisce 69 dei migliori ristoranti e chef della Svizzera con un totale di circa 70 stelle Michelin.

“La novità del 2023 e delle prossime edizioni” – sottolinea Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST

– “è proprio quella di far conoscere la cultura svizzera enogastronomica e dell'ospitalità varcando i nostri confini. Quest'anno a Parigi saremo ospiti dell'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretto e con grande onore e orgoglio racconteremo quanto il nostro Paese può offrire anche nel settore dell'ospitalità e della ristorazione”.

Sin dalla prima edizione del Festival nel 2007, unendo i due settori fondamentali del turismo, l'industria alberghiera e quella della ristorazione, Dany Stauffacher aveva intuito il grande potenziale dell'enogastronomia nel promuovere una destinazione, creando un evento che potesse far parlare del suo amato territorio, valorizzandolo attraverso la grande cucina d'autore, con chef ospiti da tutto il mondo, dall'Asia al Sud America, portando la manifestazione a diventare un importante appuntamento fisso per gli appassionati gourmet.

Quest'anno da fine settembre toccherà a 11 chef francesi stellati Michelin (per un totale di 22 stelle) mostrare il loro estro culinario in 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, tra Ristoranti e Hotel negli angoli più suggestivi del territorio, ospitati dai colleghi ticinesi che, da ben 16 anni, mettono a disposizione la loro passione, professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

Particolare attenzione anche alle donne chef con la “Ladies night” che quest'anno parlerà ancora francese con Georgiana Viou, unica nuova cuoca stellata in Francia per il 2023.

Come ogni anno, il Festival inizierà ufficialmente con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal a Lugano dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels.

“Questa edizione” – conclude Dany Stauffacher – “metterà in risalto la ricchezza e la biodiversità della Francia attraverso le belle strutture che parteciperanno a questo importante Festival in Ticino tra Lugano, Locarno e Ascona, in una cornice straordinaria e in una delle regioni più turistiche d'Europa”.

Il consueto Final Party si svolgerà all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove quest'anno alcuni chef delle Grandes Tables Suisses del Ticino onoreranno la cucina del primo bistellato ticinese a fine anni '60, Angelo Conti Rossini, di cui ricorrono i 100 anni dalla nascita.

Non mancheranno inoltre le grandi serate oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture storiche di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, quest'anno al The Dolder Grand a Zurigo e al Beau Rivage Palace di Losanna, dove affiatati gruppi di top Chef ticinesi porteranno il loro estro culinario abbinato alle eccellenze enologiche del territorio ticinese.

La splendida cornice della Tenuta Castello di Morcote ospiterà un Déjeuner au Château molto particolare dedicato questa volta alla cucina tardomedievale del grande cuoco bleniese della seconda metà del 1400, il primo cuoco moderno Maestro Martino, a dimostrazione che la cultura gastronomica ticinese ha radici antiche.

Per l'edizione 2023 torna anche la serata Lounge al Casinò di Lugano, un momento dedicato principalmente ai giovani con una proposta enogastronomica sempre di alto livello.

Grande passione, grande impegno, grandi proposte e grandi partners: tutto questo è S.Pellegrino Sapori Ticino.

S.Pellegrino Sapori Ticino è l'evento enogastronomico d'eccellenza tra i più importanti d'Europa, che ogni anno porta in diverse location del Ticino al-