

FAM@ELICI

Cibo, cultura e viaggi



La **Svizzera** è terra in cui si incontrano culture diverse anche a livello culinario. Fortissime sono in particolare le influenze francesi, tedesche e italiane.

Dal 24 settembre al 12 novembre a **S. Pellegrino Sapori Ticino** saranno ospiti d'onore alcuni chef 2 e 3 stelle Michelin francesi. Giunta alla sua diciassettesima edizione, la manifestazione culinaria continua a proporre **gemellaggi culturali gourmet**. L'edizione 2023 vede come protagonisti storie, chef, sapori e saperi di una delle nazioni più importanti nel panorama culinario: la **Francia con la sua ricchezza, biodiversità e capacità di sostenere la sua proposta gastronomica nel mondo**.

Lo scorso giovedì 14 settembre, nel corso della conferenza stampa tenutasi a *Identità Golose Milano*, **Dany Stauffacher, ceo e founder di Spst**, ha rivelato tutte le novità dell'edizione 2023, ricordando quanto la cucina sia un importante strumento da utilizzare per valorizzare un territorio. Allo stesso modo non bisogna demonizzare il lusso, dal momento che il suo sviluppo porta a incrementare le risorse economiche.

L'anteprima di S. Pellegrino Sapori Ticino

Il 21 settembre a Parigi ci sarà l'anteprima del festival con la presentazione di alcune **eccellenze svizzere e ticinesi** enogastronomiche 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 di S.Pellegrino Sapori Ticino** – racconta **Dany Stauffacher** – è quella di far conoscere la cultura svizzera enogastronomica e dell'ospitalità oltrepassando i nostri confini. Quest'anno a Parigi saremo ospiti dell'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretto. Vogliamo dare visibilità al Ticino facendo conoscere l'ospitalità d'eccellenza. Siamo convinti che l'alta cucina sia un ingrediente essenziale della cultura capace di coinvolgere ristoranti e produttori. Il cibo è cultura e fonte di integrazione».

S. Pellegrino Sapori Ticino, ponte tra culture

Le serate del S. Pellegrino Sapori Ticino inizieranno il **24 settembre** con un padrino d'eccezione: **Mauro Colagreco** del Ristorante **Mirazur** di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco. Dal 24 settembre al 12 novembre, si avvierà un ricco calendario di appuntamenti nelle più suggestive strutture del Ticino. 12 chef protagonisti per un totale di 23 stelle Michelin, tra questi, oltre **Mauro Colagreco, Emmanuel Reneaut, Giuliano Sperandio, Christophe Hay, Lionel Giraud, Marcel Ravin, Frank Putelat, Jérôme Banctel, Gaël & Mickaël Touteaux, Benoît Carcenat, Florent Pietravalle** e **Georgiana Viou**, unica nuova cuoca stellata del 2023 che, il 2 ottobre, sarà protagonista di una cena esclusiva dedicata proprio alle donne, *The Ladies Night*, presso il *Seven Lugano The Restaurant*, ospitata dal resident chef **Emanuele Bertelli**. Per l'edizione 2023 torna anche **la serata Lounge al Casino' di Lugano**, un momento dedicato principalmente ai giovani con una proposta enogastronomica sempre di alto livello.

Il 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.

Il valore culturale di S. Pellegrino Sapori Ticino

Fino dalla prima edizione del Festival nel 2007, S. Pellegrino Sapori Ticino ha saputo unire l'industria alberghiera e quella della ristorazione. **Dany Stauffacher**, CEO & Founder di SPST, ha intuito il potenziale dell'enogastronomia nel promuovere un territorio. Da qui la volontà di creare una manifestazione con ospiti internazionali che sottolineasse il legame tra **terroir, cucina gourmet e cultura**. Un festival, famelicamente consigliato, per la sua capacità di sottolineare quanto il cibo sia cultura. **Il segreto del suo successo?** Passione, coinvolgimento di grandi chef, impegno e grandi investimenti. E poi una grande manifestazione dal respiro internazionale!

Per conoscere l'intero programma di S. Pellegrino Sapori Ticino, potete cliccare [qui](#)