



S.PELLEGRINO SAPORI TICINO IN 16 PIATTI



La tredicesima edizione del food festival dedicato all'alta cucina, *S.Pellegrino Sapori Ticino*, si è conclusa sotto le stelle, dopo una spettacolare serie di **cene sul lungolago del Canton Ticino in Svizzera**.

L'annuale appuntamento gastronomico si è concluso il 16 giugno, con una grande festa di addio, che ha celebrato l'epilogo dell'illustre line-up delle cene sul lago e degli chef stellati ospiti, che hanno animato il festival iniziato l'8 aprile.

Venti chef con un totale di 22 stelle Michelin, tra cui giganti del calibro di **Andre Jaeger, Franck Giovannini e Martin Dalsass**, hanno orchestrato **20 cene** in lussuose location sul lago, deliziando gli ospiti con il loro stile personale.

L'edizione 2019 ha visto la presenza di talenti cresciuti in casa, in collaborazione con **Les Grandes Tables de Suisse** e lo chef dell'anno **Heiko Nieder**, evidenziando la forza della scena gastronomica svizzera. Un Paese dove stanno aumentando sempre più i ristoranti con stelle Michelin e che allo stesso tempo vanta alcuni dei migliori chef del mondo.

Dany Stauffacher, patron del festival, ha dichiarato: "La cucina svizzera meritava un palcoscenico di eccellenza per raccontarsi al pubblico in tutta la sua meraviglia e siamo orgogliosi di averlo fatto". Basta solo dare un'occhiata ai piatti che trovate qui di seguito per scoprire perché.

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2019 IN 16 PIATTI

CHEF MASSIMILIANO SENA



Roasted scampi, variations of vegetables, salicornia and lemon bisque

CHEF EGIDIO IADONISI



Fake truffle, egg in mushroom crust, cream of snow peas

CHEF DIDIER DE COURTEN



Tomatoes cylinders of St.Pierre and lacquered , black caviar pearls, purple peppers and crunchy laces, with velvety with real herbs

CHEF DOMENICO RUBERTO



Babà, citrus consistencies, candied apple and alpine ice cream

CHEF MARTIN DALSA



Cappellacci, king crab, fennel, oranges

CHEF FRANCK GIOVANNINI



Grilled veal filet mignon with peas and small fava beans, light cream of vin de Voile

CHEF ANDRE JAEGER



Pineapple with Grand Marnier, minute ice cream, caramel nuts

CHEF PETER KNOGL



Roastbeef of Wagyu, shallot vinaigrette, okra

CHEF MARCO SACCO



CHEF HEIKO NIEDER



Crab, goose foie gras, mango, seaweed and Vadouvan

CHEF BERNARD AND GUY RAVET



Fresh vegetables from the garden, sparkling broth of basil

CHEF BERNADETTE LISIBACH



Zander slice of Constance lake, peas, chives

CHEF STEPHANE DECOTTERD



Saint-Légier beef tartare ravioli, Siberian Oscietre caviar , cucumber jelly and juniper

CHEF ENRICO BARTOLINI



Scampo bigné

CHEF ANDREA LEVRATTO



Shellfish salad, tomato cream, wasabi, basil flavored oil and frisella crumble

*In apertura: Burlat cherries and Grand Cru chocolate, like a black forest with spruce buds/ Chef
Stephane Decotterd*