



S.PELLEGRINO SAPORI TICINO: GLI IMPERDIBILI APPUNTAMENTI FINALI



S.Pellegrino Saponi Ticino 2019, con il suo ricco programma di cene stellate sul lago, sta volgendo al termine. Ma c'è ancora la possibilità di cenare in grande stile, se non lo avete ancora fatto.

La kermesse, infatti, termina il **16 giugno**, ma non prima che molti altri chef stellati Michelin arrivino in città per **imperdibili cene a quattro mani**, o per la più informale lounge night, ma anche per la prima serata dedicata al cibo per la salute o per la vivace festa di chiusura.

Ecco le ultime cene in calendario, fino alla fine di giugno: assicuratevi di non perderle, prenotando un tavolo.

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO

2 GIUGNO

Bernadette Lisibach & Lorenzo Albrici

Villa Orselina, Orselina Locarno



La chef **Bernadette Lisibach** dello stellato Michelin *Neue Blumenau Lommenschwil*, eletta "Chef donna dell'anno 2015" nella guida Gault & Millau, stupirà con il suo abile utilizzo di prodotti di stagione in piatti autentici ed eleganti il 2 giugno. Ad aiutarla in cucina ci sarà il famoso chef ticinese **Lorenzo Albrici** e una schiera di ospiti in attesa, nel lussuoso hotel a cinque stelle di *Villa Orselina*.

Per prenotare, inviare un'e-mail a: reservation@saporiticino.ch

6 GIUGNO

Lounge Night

BLU Restaurant & Lounge

Locarno



Il 6 giugno segna l'ultima occasione per partecipare a una delle lounge night informali sui laghi, dedicate alla socializzazione e all'alta gastronomia. Al *BLU Restaurant & Lounge* di Locarno saranno protagonisti i finger food di **Takuro Amano** e **Davide Asietti**, abbinati alle bollicine Contadi Castaldi della Franciacorta e alla birra Ittinger.

7 GIUGNO

Salute con Sapore

EOC Special Dinner

Ospedale Regionale di Lugano, sede Ospedale Italiano



Novità per il 2019 è la serata **Salute con Sapore**, in collaborazione con EOC, l'Ente Ospedaliero Cantonale. Per l'occasione, cinque chef luganesi cucineranno per il pubblico del festival, interpretando piatti sani e gourmet allo stesso tempo.

9 GIUGNO

Stephane Decotterd

Fiore di Pietra
Monte Generoso



Una cena che fa la differenza: è quanto vi attende in occasione dell'incredibile serata a 1704 metri sul livello del mare, presso il ristorante gourmet *Fiore di Pietra*. Con un panorama a 360 gradi sulle Alpi, sotto la regia dello chef ospite **Stephane Decotterd**, due stelle Michelin a *Le Pont de Brent*, sarà una serata indimenticabile.

11 GIUGNO

Enrico Bartolini

BLU Restaurant & Lounge, Locarno



Non perdetevi l'occasione di provare l'incredibile cucina di **Enrico Barolini**, con lo chef Davide Asietti. Lo chef del ristorante con due stelle Michelin al Mudèc a Milano è anche il più stellato in Italia. Scoprite perché assaporando le sue creazioni contemporanee, durante il ricercato appuntamento dell'11 giugno al *BLU Restaurant*.

Per prenotazioni, inviare un'e-mail a: reservation@saporiticino.ch

16 GIUGNO

Party finale

Hotel Splendide Royal, Lugano



Quest'anno S.Pellegrino Saporì Ticino termina in bellezza, con una cena di gala finale presso l'*Hotel Splendide Royal* di Lugano, dove una squadra di grandi chef ticinesi renderà indimenticabile questa tredicesima edizione del festival, con aperitivo, cena e dessert.