



S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2018: LE CENE DI GIUGNO



S.Pellegrino Saponi Ticino 2018, l'evento sponsorizzato da *S.Pellegrino* che porta in esclusivi ristoranti e hotel della Svizzera i migliori chef da tutto il mondo, sta arrivando a conclusione ed è pronto alla festa finale in cui si celebrerà il **12 ° anniversario dell'iniziativa**.

Il **festival gastronomico di alta cucina** prevede anche per giugno una serie di appuntamenti davvero imperdibili tra **chef stellati Michelin**, inedite cene a quattro mani, una lounge night più informale e, come anticipato, il party di chiusura.

Ecco l'ultima serie di cene, da inizio a metà giugno; assicuratevi il vostro tavolo e non perdetevi!

PRENOTAZIONI

Per prenotare un posto ad uno degli esclusivi eventi S.Pellegrino Saponi Ticino, mandate una e-mail a: info@saporiticino.ch

2 GIUGNO

NORBERT NIEDERKOFER CUCINA CON LUCA BASSAN AL FIORE DI PIETRA



Norbert Niederkofler del ristorante *St. Hubertus*, tre stelle Michelin, porta da cucina delle suo montagne e lavorerà al fianco dello chef Luca Bassan al *Fiore di Pietra*, l'incredibile ristorante progettato da Mario Botta a 1704 metri di altezza.

3 GIUGNO

WICKY PRIYAN CUCINA CON EGIDIO IADONISI ALLO SWISS DIAMOND HOTEL.



Lo chef dello Sri Lanka **Wicky Priyan** si congeda per una sera soltanto dal suo ristorante in centro a Milano e porta la sua fantastica "Wicuisine" - una cucina tradizionale giapponese in cui usa i migliori ingredienti mediterranei - sul lago. Quello che succederà quando la sua magia culinaria incontrerà lo chef resident Egidio Iadonisi allo Swiss Diamond Hotel è tutto da scoprire.

7 GIUGNO

LOUNGE NIGHT PRESSO BLU RESTAURANT & LOUNGE



Takuro Amano e **Davide Asietti** prepareranno dello speciale finger food per questa serata all'insegna della convivialità gastronomica al Ticino Blu Restaurant & Lounge di Locarno, il tutto abbinato agli spumanti *Contadi Castaldi* della Franciacorta e alla birra *Ittinger*.

11 GIUGNO

SØREN SELIN CUCINA CON RICCARDO SCAMARCIO A VILLA ORSELINA



Søren Selin, del ristorante 2 stelle Michelin AOC di Copenaghen, porta i sapori della nuova gastronomia nordica al boutique hotel 5 stelle Villa Orselina, situato in un parco subtropicale da cui si può godere di una vista panoramica mozzafiato sul Lago Maggiore e sulle montagne del Ticino.

12 GIUGNO

EMMANUEL RENAULT INCONTRA NICOLA COSTANTINI AL CIANI LUGANO



Sperimentate l'inebriante "cucina in quota" di **Emmanuel Renault** chef tre stelle Michelin del Flocons de Sel. Renault sarà dietro ai fornelli del raffinato ed elegante ristorante Ciani Lugano con lo chef residente Nicola Costantini.

17 GIUGNO

FINAL PARTY



Unitevi alla spettacolare serata di chiusura di questa 12 ° edizione al Casinò Campione d'Italia, un altro gioiello architettonico progettato da Botta. Una squadra di **grandi chef ticinesi** renderà indimenticabile questa cena nella città italiana incastonata nel territorio svizzero.

Segui FineDiningLovers anche su Facebook

<http://www.finedininglovers.it/blog/agenda/s-pellegrino-sapori-ticino-giugno-2018/>