



**S.Pellegrino Saponi Ticino 2018: le cucine del mondo**

La dodicesima edizione di S.Pellegrino Saponi Ticino, in corso fino a giugno, apre le sue finestre sul mondo e porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine internazionali.

Protagonisti della nuova stagione del festival enogastronomico ticinese, saranno infatti 10 grandi Chef che, tra Asia ed Europa, racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie.

**Nuovi piatti, ma una ricetta che rimane la stessa da 12 anni ideata da Dany Stauffacher: un parterre di oltre 20 stelle Michelin per 20 eventi in prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera, dove l'eccellenza dell'enogastronomia sarà il filo rosso dei diversi appuntamenti gourmand.**

India, Giappone, Maldive, Francia, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera: a rappresentare gli stili di cucina di questi Paesi sono stati scelti grandi nomi del panorama gastronomico internazionale che potranno contare sul virtuoso abbinamento con eccellenti etichette vinicole locali e non solo.

A maggio appuntamento in due serate con Anand Gaggan del Ristorante Gaggan di Bangkok, accolto al Seven Lugano The Restaurant, con Paolo Casagrande, 3 stelle Michelin di Barcellona, al Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, con Andrea Migliaccio, Chef bistellato del Capri Palace Hotel per una particolare serata in abbinamento con i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild.

Non poteva mancare, anche in questa edizione, la serata dedicata alle donne, protagoniste al Ristorante Metamorphosis di Lugano.

Altra serata ufficiale il 27 maggio ad Ascona, alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole, con Rico Zandonella, del Rico's di Küsnacht.

Il 29 maggio sarà la volta di Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, che farà scoprire i sapori di questo splendido angolo di mondo al The View Lugano, ospite dello chef Mauro Grandi.

[www.saporiticino.ch](http://www.saporiticino.ch)

**Vini d'autore - Terre d'Italia in Versilia**

Domenica 20 e lunedì 21 maggio torna Vini d'Autore - Terre d'Italia, la manifestazione nata per omaggiare l'eccellenza enoica del nostro Bel Paese attraverso un viaggio virtuale e sensoriale ad alto tasso di coinvolgimento.



Sarà il prestigioso **Una Hotel Versilia di Lido di Camaiore**, a pochi passi dal mare, ad ospitare nuovamente l'attesissima kermesse; una location unica e luminosa ideale per trascorrere un'intensissima due giorni tra Bacco e mare.

Anche per questa VI edizione saranno 80 i protagonisti presenti ai banchi di assaggio, provenienti da pressoché tutte le regioni, pronti per raccontare, attraverso le loro etichette più rappresentative, la storia dell'azienda e le nuove produzioni.

Sarà così possibile andare alla scoperta di una prestigiosa, eclettica e niente affatto scontata selezione "d'autore" in grado di offrire un panorama stimolante sul " vigneto Italia", grazie anche alla diversità negli approcci che caratterizza e rende unico il lavoro e la filosofia di ciascun produttore.

La manifestazione è ideata e organizzata dal gruppo che dal 1999 dà forma e sostanza alla testata on line L'AcquaBuona ([www.acquabuona.it](http://www.acquabuona.it))

[www.vinidautore.info](http://www.vinidautore.info)

[www.acquabuona.it](http://www.acquabuona.it)



#### Design e Sapori al Cannavacciuolo Café & Bistrot Novara

Il Cannavacciuolo Café & Bistrot Novara è nato, 3 anni fa, dall'idea di Cinzia e Antonino Cannavacciuolo di offrire agli ospiti e agli amici un nuovo punto di incontro, in grado di far sentire chiunque a proprio agio, come tra le mura di casa, quella della Famiglia Cannavacciuolo.

Un vero connubio tra le emozioni ed i ricordi d'infanzia, tra il design contemporaneo e il viaggio gastronomico all'insegna della qualità dei sapori tradizionali campani in Piemonte.

E' qui che lo Chef e la moglie Cinzia hanno creato una nuovo indirizzo del gusto, declinato per i diversi momenti della giornata, come in una casa. Dalle colazioni e i pranzi veloci, agli aperitivi e le cene tra amici, senza dimenticare il servizio take away, per portare tutto a casa!

Il concept unisce lo stile anni '60 ad elementi moderni che richiamano il mondo del teatro, creando un'atmosfera conviviale informale.

Il Café e Pasticceria, al piano terra, è il luogo perfetto in cui iniziare la giornata e concedersi una pausa golosa.

Il Bistrot, invece, al piano superiore, è strutturato da un livello ammezzato e da una sala all'ultimo piano, dove si trova la cucina a vista e la magnifica terrazza che si affaccia su Piazza Martiri della Libertà, cuore della città.

[www.cannavacciuolobistrot.it/novara](http://www.cannavacciuolobistrot.it/novara)

#### A Carloforte torna il Girotonno: la 16<sup>a</sup> edizione dal 24 al 27 maggio

Chef provenienti da 6 paesi del mondo si sfidano preparando ricette di tonno, momenti di approfondimento, concerti gratuiti e cooking show con grandi chef italiani. Sono alcuni degli ingredienti del Girotonno, la rassegna dedicata alla valorizzazione dell'antica cultura di tonni e tonnare, da secoli legata al territorio, la cui 16<sup>a</sup> edizione si svolgerà a Carloforte, sull'isola di San Pietro, dal 24 al 27 maggio.

Su questa piccola isola della Sardegna, dal mare incontaminato e dal carattere unico, si trova una delle poche tonnare ancora attive nel Mediterraneo che vanta un'attività ininterrotta dal 1738. Saranno quattro giorni tra degustazioni, musica, cultura e grandi sfide di cucina all'insegna del tonno e della sua cultura millenaria.

Alla gara internazionale di tonno partecipano chef provenienti da Francia, Giappone, Inghilterra, Italia, Lituania e Spagna. I piatti saranno giudicati da una giuria di esperti presieduta da Enzo Vizzari, direttore e curatore delle guide dell'Espresso, "I Ristoranti d'Italia" e "I Vini d'Italia" dal 2001 e da una giuria popolare, composta dai visitatori della manifestazione.

Tra i protagonisti gli stellati Andrea Aprea, Andrea Berton, Matteo Metullio. E poi Giorgione, lo chef e attore italo-americano Andy Luotto e il carlofortino Luigi Pomata, uno dei migliori chef sardi maestro nella cucina del tonno.

I visitatori del Girotonno avranno la possibilità di conoscere le bellezze dell'isola di San Pietro attraverso diversi itinerari di trekking, in mezzo alla natura e tra i vicoli di Carloforte.

[www.girottonno.it](http://www.girottonno.it)

Franca Dell'Arciprete

