



Fino al 12 novembre a S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 si cena con le stelle francesi

L'hub di via Romagnosi, 3 a Milano è stato il teatro della presentazione dell'edizione 2023 dell'evento, che ha l'obiettivo di portare in Canton Ticino tutto il meglio dell'enogastronomia internazionale: perché il cibo è tradizione, storia, conoscenza e cultura



Alla diciassettesima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino "Ticino – Francia – Svizzera andata e ritorno. Vive la France", si parla francese essendo dedicata alla gastronomia francese e ad alcuni dei suoi migliori **chef**. Con Mauro Colagreco, chef del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco, e altre star della ristorazione quali ospiti d'onore

Quest'anno però non solo la Francia stellata visita la Svizzera, ma ci sarà anche un percorso inverso con la presentazione proprio a Parigi del Festival e di alcune eccellenze svizzere e ticinesi a livello enogastronomico 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 e delle prossime edizioni, ha sottolineato Dany Stauffacher, CEO & Founder di S.Pellegrino Sapori Ticino, durante la conferenza svoltasi a **Milano** presso Identità golose, è proprio quella di far conoscere la cultura svizzera enogastronomica e dell'ospitalità varcando i nostri confini. Quest'anno a Parigi saremo ospiti dell'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretto, racconteremo quanto il nostro Paese può offrire anche nel settore dell'ospitalità e della ristorazione".

Quest'anno, come abbiamo già detto, toccherà ai più noti chef francesi, 12 cuochi stellati Michelin (per un totale di 22 stelle) mostrare il loro estro culinario in 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e importanti strutture del Ticino che combinano il gusto **internazionale** con l'eleganza e l'ospitalità tipiche ticinesi, ospitati dai colleghi ticinesi che, da ben 17 anni mettono a disposizione la loro passione, professionalità e savoir-faire nella preparare cene uniche e irripetibili.

Particolare attenzione anche alle donne chef con la "Ladies night" che quest'anno, presso il Ristorante Seven di Lugano, parlerà sempre francese con Georgiana Viou, la chef autodidatta del Benin, paese dell'Africa occidentale e autrice di diversi **libri** sulla cucina del suo Paese, che nella Francia sudoccidentale, a Nimes, nel suo ristorante Rouge, è stata premiata con una stella dalla Guida Michelin proponendo un mix di cucina mediterranea con influenze africane del suo paese d'origine.

Come ogni anno, il Festival, è iniziato ufficialmente a Lugano, domenica 24 settembre, con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels.

"Questa edizione, ha concluso Dany Stauffacher durante il suo intervento nel capoluogo lombardo, "metterà in risalto la ricchezza e la biodiversità della Francia attraverso le belle strutture che parteciperanno a questo importante Festival in Ticino tra Lugano, Locarno e Ascona, in una cornice straordinaria e in una delle regioni più turistiche d'Europa".

- 1 ottobre Giuliano Sperandio (2 stelle Michelin – Restaurant Taillevent, Paris) ospite di Marco Campanella dell'Eden Roc di Ascona;
- 9 ottobre Christophe Hay (2 stelle Michelin – 1 stella verde – Restaurant Fleur de Loire, Blois) ospite di Giuseppe Pistrutto al Swiss Diamond Hotel di Morcote;

- 10 ottobre Lionel Giraud (2 stelle Michelin – Maison Saint Crescent La Table Lionel Giraud, Narbonne) ospite di Mattias Roock al Castello del Sole di Ascona;
- 12 ottobre Benoît Carcenat (1 stella Michelin – Migliore Chef 2023 per GM Suisse – La Table du Valrose, Rougemont) ospite di Nicola Leanza del Seven Ascona;
- 17 ottobre Florent Pietravalle (1 stella Michelin – La Mirande, Avignone) ospite di Davide Asietti del Blu Restaurant & Lounge di Ascona;
- 18 ottobre Marcel Ravin (2 stelle Michelin – 1 stella verde –Blue Bay, Montecarlo) ospite di Alessandro Boleso a Villa Castagnola, Lugano;
- 22 ottobre Franck Putelat (2 stelle Michelin – La Table de Franck Putelat, Carcassonne) sarà ospite di Riccardo Scamarcio a Villa Orselina;
- 24 e 25 ottobre Emmanuel Renaut (3 stelle Michelin – 1 stella verde – Flocon de sel, Megève) sarà ospite per due serate rispettivamente di Cristian Moreschi a Villa Principe Leopoldo – Lugano e di Dario Ranza e Loris Meot al Ciani di Lugano;
- 31 ottobre Jérôme Banctel (2 stelle Michelin – Le Gabriel, Hotel La Réserve, Paris) ospite di Emanuele Bertelli al Seven di Lugano;
- 5 novembre Gaël e Mickael Tourteaux (2 stelle Michelin – Flaveur – Nizza) ospiti di Luca Bellanca al Ristorante Meta, Lugano.
- 7 novembre Mauro Colagreco (3 stelle Michelin, 1 stella verde, Mirazur, Mentone) ospite di Domenico Ruberto all'Hotel Splendide Royal, Lugano e Padrino del Festival.

Il consueto Galà finale il 12 novembre 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.

17 ANNI DI GRANDI EMOZIONI

S.Pellegrino Sapori Ticino nasce dall'idea di portare in Canton Ticino tutto il meglio dell'enogastronomia internazionale per collaborare con alberghi e cuochi ticinesi. La grande potenzialità turistica del territorio, ricco di bellezze naturali, storia e paesaggi unici, oggi più che mai passa anche attraverso l'enogastronomia, fattore basilare per la scelta di una destinazione.

Una delle manifestazioni che portano più visibilità e lustro al nostro cantone, passando attraverso l'eccellenza della tavola. Fautore di tutto ciò, deus-ex-machina è Dany Stauffacher, imprenditore ticinese appassionato di enogastronomia, s'impegna ad unire un gruppo di grandi Alberghi e Ristoranti locali che, accomunati dallo stesso obiettivo, decidono di mettere a disposizione la loro professionalità per dar vita ad un evento con focus sull'ospitalità, le bellezze e le bontà del territorio.

Iniziato quasi per gioco, S.Pellegrino Sapori Ticino ha saputo crescere di anno in anno, grazie all'impegno di tutti gli attori coinvolti e alle grandi personalità dell'alta cucina internazionale che si sono passate il testimone nelle cucine ticinesi. Intanto, il Canton Ticino si è trasformato, passo dopo passo, in una tra le più importanti mete enogastronomiche a livello europeo. Dany Stauffacher è l'ideatore e organizzatore di 'San Pellegrino Sapori Ticino', palcoscenico dell'autentico gusto **gourmet** nato nel 2007, che nell'arco di tre lustri ha visto la presenza di alcune centinaia di celebri chef, stelle Michelin e non.

Tantissimi i nomi di grande spicco passati dal Ticino in questi anni: dai 3 stelle Michelin internazionali come Massimo Bottura, Joan Roca, Pascal Barbot, Thomas Bühner, Niko Romito, Mauro Uliassi, Enrico Cerea, Christian Bau, Mauro Colagreco, Jonnie Boer, Eric Pras, Andreas Caminada, Franck Giovannini, Peter Knogl, Annie Féolde, Rasmus Kofoed, Sven Elverfeld, Paolo Casagrande, Norbert Niederkofler, Emmanuel Renaut, Jesus Sanchez, moltissimi altri chef riconosciuti e apprezzati nel panorama mondiale come Heiko Nieder, Diego Muñoz, Anand Gaggan, Ana Roš, Antonino Cannavacciuolo, Gennaro Esposito, Moreno Cedroni, Pino Cuttaia, Cristina Bowerman, Davide Scabin. E molti altri ancora...

S.Pellegrino Sapori Ticino: un festival che sorprende ad ogni edizione