

FUORI

il webzine che leggi mentre lo scriviamo

Oltre i confini

S.Pellegrino Sapori Ticino: la Francia è (più) vicina

E sono diciassette. S.Pellegrino Sapori Ticino si avvicina all'anno della maturità con un'edizione travolgente, raccontando di sé, abbracciando la Svizzera e ospitando una serie di celebri chef stellati francesi. Nel segno della diversità e dell'inclusione



Celebra la pluralità e la molteplicità. Celebra il gruppo, il dinamismo, la voglia di fare e di comunicare. Celebra il bello e il buono: della Svizzera e dei Paesi che, di volta in volta, è felice di ospitare. Creando un ponte culturale: fra uomini e territori. Superando i confini e rompendo gli schemi. Così fa da sempre *S.Pellegrino Sapori Ticino*, manifestazione giunta alla sua diciassettesima edizione: dal 24 settembre al 12 novembre. Sotto la guida visionaria e illuminata di Dany Stauffacher. Colui che già nel lontano 2007 intuì il grande potenziale dell'enogastronomia per raccontare la poliedrica e versatile anima elvetica. Sì, non solo quella di un cantone come il Ticino, ma di tutti i cantoni. Andando oltre i limiti e le barriere. E incontrando le cucine "altre": lontane, come quelle di Asia e Sudamerica; o più vicine, come quelle della Spagna (lo scorso anno) e della Francia, protagonista dell'edizione 2023, seguendo il motto di *Vive la France*. Con tanto di padrino d'eccezione: Mauro Colagreco. Traduzione: tre stelle Michelin al ristorante Mirazur di Mentone; una stella green; *World's Best Restaurant 2019*; e *Goodwill Ambassador Unesco per la Biodiversità*. Ed è proprio la biodiversità al centro di una serie di official night a tu per tu con l'eccellenza. Il che significa tredici guest chef francesi (di cui due fratelli), per un totale di ben ventitré stelle Michelin a illuminare il cielo ticinese. Narrando una Francia dalle mille sfumature: dalla Ville Lumiere alla Loira, dalla

Linguadoca alla Provenza, dall'Alta Savoia alla Costa Azzurra, sino al Principato di Monaco. Non dimenticando di anticipare la rassegna con un'assoluta novità (pronta a ripetersi negli anni a venire): una serata all'Ambasciata Svizzera in Francia, a Parigi. Che ha visto la partecipazione di alcuni esponenti delle Grandes Tables Suisses e degli Swiss Deluxe Hotels, ossia i migliori 39 alberghi della galassia elvetica.



Pioggia di stelle fra Ascona e Locarno

Cambio di scena per Giuliano Sperandio (dalle origini liguri). Che lascia (per un dì) il parigino Le Taillevent (con palese riferimento a Guillaume Tirel, detto il Taillevent e autore del *Viandier*, il primo libro di cucina francese, sul finir del Trecento) per raggiungere l'Eden Roc di [Ascona](#). Dove il Castello del Sole accoglie invece Lionel Giraud, alle redini della Table che porta il suo nome, all'interno della Maison Saint-Crescent (un ex oratorio del Medioevo), a Narbonne, in Occitania. Ascona, dove il ristorante Seven attende Benoît Carcenat, un francese in Svizzera. Sì, perché lui, nativo della regione di Périgueux, guida con sensibilità La Table du Valrose, a Rougemont, nel Vaud. Al Blu Restaurant & Lounge di Locarno arriva poi Florent Pietravalle, direttamente da Avignone e dal lussuoso La Mirande, dove propone pietanze-percorsi alla scoperta dell'aromatica e variegata Provenza. E Villa Orselina? Dà il benvenuto a monsieur Franck Putelat, dominus de La Table di Carcassonne, all'interno dell'Hotel Le Parc. Un paladino di terra e mare, montagna e pianura Putelat, originario dello Jura.

