

FU  **RI** DIME
IL "QUOTIDIANO" DI CRISTINA VIGGÈ

Sapori Ticino, il mondo è vicino

Dal 9 aprile al 17 giugno, torna S.Pellegrino Sapori Ticino. Con una dodicesima edizione all'insegna dei saperi e dei sapori etnici. Lontani o vicini che siano. Quelli dell'India e del Giappone, delle Maldive e della Danimarca, della Francia e della Spagna, della Slovenia e della Germania.

Testi Cristina Viggè

[ISCRIVITI](#)



Fa il giro del mondo **S.Pellegrino Sapori Ticino**. O meglio, è il mondo ad arrivare nel cantone più italiano della Svizzera. E lo fa per la **dodicesima edizione** di una manifestazione che da sempre accende i riflettori sull'alta cucina e sulla valorizzazione del patrimonio alimentare locale. Anche ospitando i migliori chef del panorama internazionale. **"Capaci di cucinare col cuore"**, precisa **Dany Stauffacher**, il deus ex machina del festival. Che quest'anno punta sulle **tradizioni culinarie etniche**. Quelle tipiche di un popolo. Lontano o vicino che sia dal nostro. Ma pur sempre diverso dal nostro. E per questo fonte inesauribile di conoscenza.

Il risultato è un programma denso e prezioso, che in anella **21 eventi**, allagati da una pioggia di stelle Michelin. Dove? Nelle migliori strutture del **Canton Ticino** (e non solo), **dal 9 aprile al 17 giugno**. **"Un'edizione ricca di spunti e cultura come non mai, voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città del Gusto"**, puntualizza mister Stauffacher. Ricordando che proprio l'elvetica urbe, dal 13 al 27 settembre, viene eletta a capitale svizzera della gastronomia. Nonché scenario di una serie di eventi, appuntamenti, mostre, degustazioni e workshop.



Così, S.Pellegrino Sapori Ticino si svela come una tappa di avvicinamento alla Settimana del Gusto settembrina. Il tutto iniziando... oltre Gottardo. Con tre serate in cui sono gli chef ticinesi ad essere accolti dai lussuosi **Swiss Deluxe Hotels**: il **9 aprile** a **Zurigo**, al **Widder Hotel**; l'**11 aprile** a **Berna**, all'**Hotel Schweizerhof Bern e La Spa**; e il **16 aprile** a **Ginevra**, al **Beau-Rivage Genève**. Swiss Deluxe Hotels protagonisti pure del grand opening della kermesse: il **29 aprile** all'**Hotel Splendide Royal** di Lugano. Dove il resident Domenico Ruberto ospita Mattias Rook del **Castello del Sole** di Ascona, Dietmar Sawyere del **The Chedi** di Andermatt e Gregor Zimmermann del **Bellevue Palace** di Berna.

Quella magnifica decina

A dare il via alle cene dallo spirito etnico è mister **Anand Gaggan**, patron del ristorante che, nella thailandese Bangkok, porta il suo nome: **Gaggan**, due stelle Michelin, numero uno secondo l'Asia's Best Restaurants e ospite il **5 e il 6 maggio** del **Seven Lugano - The Restaurant**, regno di **Claudio Bollini**. Per una full immersion iper sensoriale nella progressive indian cuisine.

Domenica **13 maggio** tocca invece alla Spagna, interpretata da **Paolo Casagrande** del **Lasarte** di Barcellona, oasi trisrellata che vanta la regia del basco Martín Berasategui. Per un incontro ravvicinato fra Mediterraneo e Lugano. Visto che è il Grand Hotel Villa Castagnola ad accogliere lo chef. Complici **Frank Oerthle** e il ristorante **Galleria Arté al Lago**.



Il **20 maggio**, a **Villa Principe Leopoldo** di Lugano, è invece la cucina tedesca di **Michael Kempf** del berlinese **Facil** (due stelle al quinto piano del The Mandala Hotel) a salire sul palcoscenico diretto dallo chef **Dario Ranza**.



E il **27 maggio**? Si gioca in casa. A entrare nella cucina della **Locanda Barbarossa** del Castello del Sole di Ascona è infatti il solare **Rico Zandonella** del **Rico's**, nell'elvetica Küssnacht. Affiancato dal resident **Mattias Roock**.



Si assapora la Slovenia poi il **28 maggio**. Quando direttamente dal [Pri Lojzetu](#) di Vipava, arriva **Tomaž Kavčič**. Accolto da **Domenico Ruberto**, capitano de [I Due Sud](#) (quello dell'Italia e della Svizzera) dell'Hotel Splendide Royal di Lugano.



E il **29 maggio**? Tocca alle Maldive. Paradiso in cui vive e lavora il vicentino **Giacomo Gaspari**, alle redini delle cucine griffate [PlanHotel](#), fra spiagge bianche e acque cristalline. Giacomo che lascia per un attimo l'eden maldiviano per approdare al [The View Lugano](#), ospite di Mauro Grandi.



Ma dal mare alla montagna il passo è breve. E sabato **2 giugno** si sale - col trenino a cremagliera - sul **Monte Generoso** per assaporare la filosofia Cook the Mountain firmata **Norbert Niederkofler**, guru del trisellato **St. Hubertus** di San Cassiano. Cucina italiana da vertigine dunque, in una location mozzafiato quale il **Fiore di Pietra**, che sboccia dalle mani di **Luca Bassan**. Ristorante che mutua il nome dall'iconica struttura architettonica in cui risiede, targata Mario Botta.



Giappone, visto con gli occhi di **Wicky Priyan**, poi il **3 giugno** allo **Swiss Diamond Hotel** di Vico Morcote, presidio di **Egidio Iadonisi**. Che accoglie Wicky e la sua **Wicuisine**. Che se ne sta a Milano con gli occhi spalancati a Oriente.



Osserva la Danimarca invece **Søren Selin** dell'**Aoc** di Copenhagen. Due nordiche stelle polari (e Michelin) che l'**11 giugno** illuminano il ristorante **Villa Orselina** (a Orselina-Locarno), condotto dallo chef **Riccardo Scamarcio**.



E il **12 giugno**? Voilà la cucina francese di **Emmanuel Renault**, a capo del tre stelle **Flocons de Sel** a Megève, in Alta Savoia. Che arriva al **Ciani Lugano**, per incontrare **Nicola Costantini** e per annunciare un'esperienza intrisa di charme.



Le "altre" serate

E a proposito di Francia sono proprio i vini d'Oltralpe di [Baron Philippe de Rothschild](#) a sposare la creatività di **Andrea Migliaccio** de L'Olivo del Capri Palace. Quando? Il **16 maggio**, al [The Secret Spot at Arvi](#) di Melano. In una delle serate "alternative" messe in calendario della manifestazione. Insieme a quella del **17 maggio** a Zurigo, a [La Bottega di Mario](#); e a quella del **21 maggio** al [Metamorphosis](#) di Lugano. Dove prende vita un appuntamento tutto al femminile, orchestrato da **Aurora Mazzucchelli** del [Marconi](#) di Sasso Marconi.



Il **22 maggio** è invece Claudio Bollini del [Seven Lugano - The Restaurant](#) a lasciare spazio a tre young chef quali **David Wälti**, **Diego Della Schiava** ed **Edoardo Fumagalli**. Mentre il **31 maggio** lo stesso Claudio dà voce alla parentesi più pop della kermesse, con un evento a tutti finger food. Altra lounge night il **7 giugno**, al [Blu Restaurant & Lounge](#) di Locarno a ritmo di stuzzichini fra Ticino e Sol Levante, messi a punto da **Davide Asietti** e **Takuro Amano**. Infine, a chiosare il tutto? Il gran galà del **17 giugno** al [Casinò Campione d'Italia](#) con il dream team degli chef ticinesi.

<http://www.fuorimagazine.it/blog/shooting/?permalink=sapori-ticino-il-mondo-%C3%A8-vicino>