

Grand Finale en hommage a 5 chefs tessinois étoilés Michelin à l'Hôtel Splendide Royal à Lugano (Photos Giorgia Panzera)

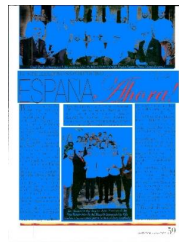
16. S.PELLEGRINO **SAPORI TICINO**

FESTIVAL

ESPAÑA *¡Ahora!*

DAS 16. FESTIVAL S.PELLEGRINO **SAPORI TICINO EMPFING DIE HOHE SCHULE DER SPANISCHEN KÜCHE, UND PRÄSENTIERTE IM RAHMEN VON HOCHSTEHENDEN BANKETTEN INTERNATIONAL RENOMMIERTE STERNEKÖCHE, WELCHE DIE GOURMETS BEGEISTERTEN**

Bueno, muy bueno! Man könnte sogar von einem S.Pellegrino **Sapori Ticino** "extraordinario" sprechen, das bei der 16. Durchführung seine kulinarische Bestimmung wie auch seine hohe internationale Reputation eindrücklich bestätigte. Das kosmopolitische Gourmet-Event hatte im Verlauf der Jahre italienische, französische, deutsche, natürlich auch schweizerische und nun spanische Kochstars in die Küchen von Tessiner Restaurants und Hotels gelockt. Dabei konnten über hundert renommierte Köche ihre Erfahrungen sowie Freundschaft-



ten mit ihren Tessiner Kollegen teilen, stets zur Freude der Feinschmecker. Die Schlemmerreise (vom Luganersee bis zum Lago Maggiore) durch die besten Restaurants und Hotels vereinte in stimmungsvoller Ambiente Spitzenküche und tolle Weine sowie stilvollen Service und hohe Tafelkunst. Dem Regisseur dieser genussvollen Veranstaltung, dem Unternehmer Dany Stauffacher war es mit seinem ansteckenden Enthusiasmus gelungen, mehrere bedeutende Partner (UBS, Diners Club, Laurent-Perrier, TicinoWine, Nespresso) einzubeziehen, um die gastronomischen Vorzüge des Tessins zu würdigen mit einer ebenso gelungenen wie abwechslungsreichen kulinarischen Themenvielfalt. So rollte das Tessin dieses Jahr den roten Teppich aus, um einige renommierte Vertreter der spanischen Kochkunst zu empfangen, die bekanntlich weltweit höchstes Ansehen genießt. Das Feinschmecker-Festival präsentierte mit Weitblick seine Mission in der ganzen Schweiz mit speziellen Abenden und Tessiner Spitzenküche, die organisiert wurden in La Réserve Eden au Lac in Zürich, im Fairmont Montreux Palace wie auch im neuen Mandarin Oriental Palace in Luzern. So blickt man angesichts des Erfolgs des Events der zukünftigen Ausgabe mit Spannung entgegen. Lassen wir uns überraschen! (G&T)

ten mit ihren Tessiner Kollegen teilen, stets zur Freude der Feinschmecker. Die Schlemmerreise (vom Luganersee bis zum Lago Maggiore) durch die besten Restaurants und Hotels vereinte in stimmungsvoller Ambiente Spitzenküche und tolle Weine sowie stilvollen Service und hohe Tafelkunst. Dem Regisseur dieser genussvollen Veranstaltung, dem Unternehmer Dany Stauffacher war es mit seinem ansteckenden Enthusiasmus gelungen, mehrere bedeutende Partner (UBS, Diners Club, Laurent-Perrier, TicinoWine, Nespresso) einzubeziehen, um die gastronomischen Vorzüge des Tessins zu würdigen mit einer ebenso gelungenen wie abwechslungsreichen kulinarischen Themenvielfalt. So rollte das Tessin dieses Jahr den roten Teppich aus, um einige renommierte Vertreter der spanischen Kochkunst zu empfangen, die bekanntlich weltweit höchstes Ansehen genießt. Das Feinschmecker-Festival präsentierte mit Weitblick seine Mission in der ganzen Schweiz mit speziellen Abenden und Tessiner Spitzenküche, die organisiert wurden in La Réserve Eden au Lac in Zürich, im Fairmont Montreux Palace wie auch im neuen Mandarin Oriental Palace in Luzern. So blickt man angesichts des Erfolgs des Events der zukünftigen Ausgabe mit Spannung



Les «hermanos» chefs Sergio et Javier Torres avec le chef Paco Roncero hôtes du chef Riccardo Scamarco à la Villa Orselina à Locarno avec le patron du Festival Dany Stauffacher