

# GRANDECUCINA

IN HOTEL  
LA NUOVA VITA  
DEI RISTORANTI  
D'ALBERGO

TALENT PRIZE 2023  
I GIOVANI CHEF  
DELL'ANNO

IN QUESTO  
NUMERO:

Marilisa Allegrini  
Giorgio Bartolucci  
Martina Caruso  
Flavio Costa  
Alessandro Cozzolino  
Guido Damilano  
Antonio Guida  
Raffaele Lenzi  
Walter Meccia  
Claudio Mellis  
Maurizio Orlacchio  
Dario Pandolfo  
Gianfranco Pascucci  
Tamara Rigo  
Giuliano Sperandio  
Giuseppe Stanzione  
Jessica Rocchi  
Alessandro Tormolino  
Umberto Trani  
Luca Villa  
Elena Walch  
Christian Zandonella



## SPECIALE VINI

I GRANDI INTERPRETI DELL'ENOLOGIA CHE PUNTANO SULLA RISTORAZIONE

## LA FRANCIA NEL PIATTO

Dal 24 settembre al 12 novembre va in scena la 17ma edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino che per il 2023 porta in tavola il prestigio e la grandezza della cucina francese con 13 serate e tanta trasversalità sinergica fra food e turismo

a cura della redazione



38

Il francese è la quinta lingua parlata nel mondo, è una delle lingue nazionali ufficiali svizzere ed è soprattutto, da sempre, la lingua della gastronomia per eccellenza. Et voilà, la diciassettesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino: dedicata alla gastronomia francese e ad alcuni dei suoi migliori chef, la manifestazione 2023 è servita. Dal 24 settembre al 12 novembre, 12 chef francesi stellati Michelin, per un totale di 22 stelle, porteranno il loro estro culinario con 13 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, dove verranno ospitati dai colleghi ticinesi che, ogni anno, mettono a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

La particolarità di S.Pellegrino Sapori Ticino è da sempre quella di unire i due settori fondamentali del turismo, da una parte l'industria alberghiera e quella della ristorazione, dall'altra di sviluppare uno scambio culturale con i Paesi ospiti e ogni anno di proporre qualcosa di nuovo: così l'edizione 2023 varca i confini nazionali e si presenta a Parigi il 21 settembre con una conferenza stampa e una cena di gala presso l'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretto. Due momenti che si svilupperanno grazie al supporto di Svizzera Turismo Francia in collaborazione con i Swiss Deluxe Hotels, l'associazione che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi Hotel 5 stelle della Svizzera, importanti partner del Festival da oltre 10

anni, unitamente alle Grandes Tables Suisses. Tanti protagonisti per presentare le eccellenze svizzere nel settore dell'ospitalità e della ristorazione: Dario Ranza, del Ristorante Ciani - Lugano; Luca Bellanca (1 stella Michelin - Grandes Tables Suisses), del ristorante Meta - Lugano; Domenico Ruberto (1 stella Michelin - SDH - GTS) dell'Hotel Splendide Royal, Lugano; Massimiliano Sena (1 stella Michelin - SDH) del Four Seasons Hotel des Bergues, Ginevra; Dominik Sato and Fabio Toffolon (1 stella Michelin - SDH) del The Chedi Andermatt. Coadiuvati dallo chef dell'Ambasciata Jérôme Lemoine, presenteranno i sapori e i saperi della Svizzera in una cornice ricca di storia e di fascino.



#### Tutti gli appuntamenti

"Un grande orgoglio - sostiene Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST - poter esportare i saperi e i sapori enogastronomici dei nostri territori in un Paese che è la culla dell'alta gastronomia. Come sarà un grande onore ospitare in Ticino grandi personalità francesi, da nomi storici a rivelazioni dell'ultimo periodo, per una proposta globale e interessante per tutti. Un'edizione - continua Dany Stauffacher - che vuole essere l'inizio di un nuovo ulteriore percorso per un continuo scambio culturale".

L'affezionato pubblico di SPST scoprirà che nelle proposte francesi del momento, oltre a tanta storia, c'è una grande attenzione all'impegno ambientale, con utilizzo di prodotti stagionali e locali alla base dei menu e con la sostenibilità come caratteristica distintiva di tanti progetti culinari. Anche la Ladies night parlerà francese quest'anno: il 2 ottobre Georgiana Viou, rivelazione dell'anno con il suo ristorante Rouge a Nîmes e una stella Michelin, sarà al Seven di Lugano. Come ogni anno il Festival inizierà ufficialmente con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano domenica 24 settembre dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels per poi continuare con le serate ufficiali e si chiuderà domenica 12 novembre sempre con il Final Party all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove quest'anno alcuni chef

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. Non mancheranno le serate promozionali oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, quest'anno al The Dolder Grand a Zurigo e al Beau Rivage Palace di Losanna, dove affiatati gruppi di top Chef ticinesi porteranno il loro estro culinario abbinato alle eccellenze enologiche del nostro territorio, e tanti altri appuntamenti molto amati dal pubblico di SPST, tra cui l'immancabile appuntamento con il Dejeuner au Chateau presso la Tenuta Castello di Morcote il 17 settembre, un momento particolare dedicato questa volta alla cucina tardomedievale del grande cuoco bleniese del XV secolo, Maestro Martino, il primo cuoco moderno, a dimostrazione che il territorio che da 17 anni celebra grandi chef grazie a S. Pellegrino Saponi Ticino già dal XV secolo era la culla della cultura gastronomica. Torna anche la serata Lounge il 5 ottobre al Casino di Lugano, un momento dedicato principalmente ai giovani con una proposta enogastronomica sempre di alto livello. Grande passione, grande impegno, grandi proposte e grandi partners: tutto questo è S.Pellegrino Saponi Ticino. Maggiori dettagli su [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)



## TUTTE LE STELLE DI S. PELLEGRINO SAPORI TICINO

1 ottobre

### GIULIANO SPERANDIO

(2 stelle Michelin - Restaurant Taillevent, Paris) ospite di **Marco Campanella** dell'Eden Roc di Ascona

2 ottobre

### GEORGIANA VIU

(1 stella Michelin - Restaurant Rouge, Nîmes) ospite di **Emanuele Bertelli** del Seven Lugano The Restaurant

9 ottobre

### CHRISTOPE 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 Rook** 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 Scamarco** a Villa Orselina

24 e 25 ottobre

### EMMANUEL RENAUT

(3 stelle Michelin - 1 stella verde - Flocon de sel, Megève) ospite per due serate rispettivamente di **Cristian Moreschi** a Villa Principe Leopoldo - Lugano e di **Dario Ranza** e di **Loris Meot** al Ciani di Lugano

31 ottobre

### JÉRÔME BANCTEJ

(2 stelle Michelin - Le Gabriel, Hotel La Réserve, Paris) ospite di **Emanuele Bertelli** al Seven di Lugano

5 novembre

### GAËL e MICKAËL 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.