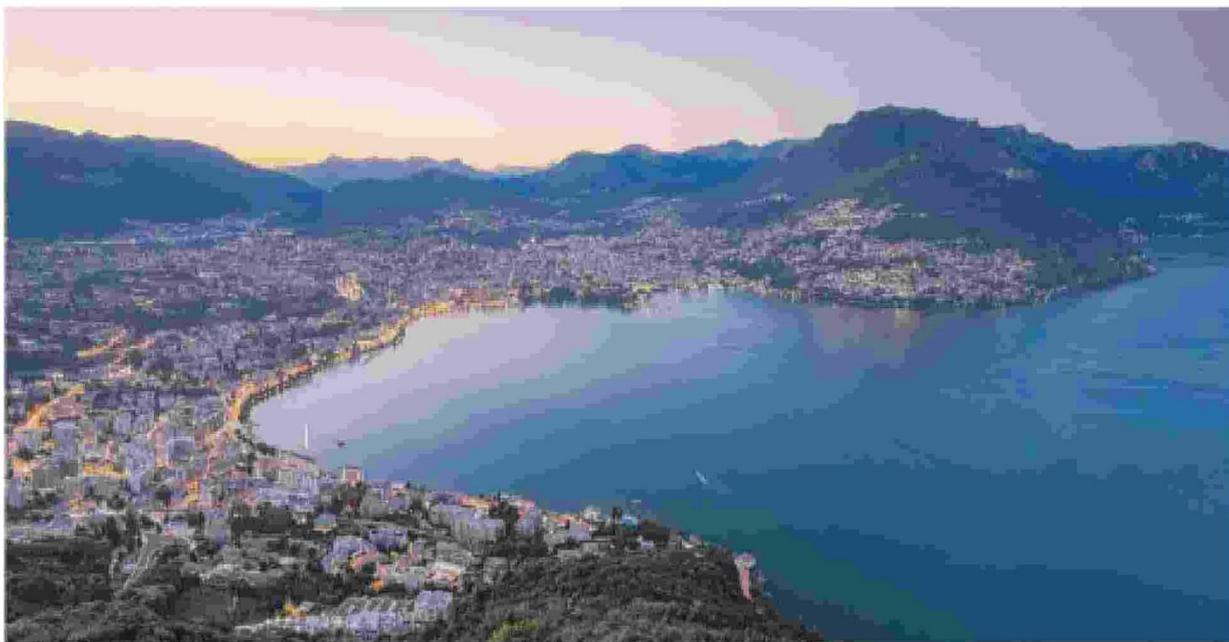


LUGANO
Una vista
panoramica
della città -
nella foto di
Enrico
Boggia -
che insieme a
Locarno e
Ascona, sarà
sede della
quindicesima
edizione di
S. Pellegrino
Sapori Ticino,
rassegna
enogastrono-
mica
di
alta qualità,
quest'anno
con 10 chef
italiani tutti 2
stelle
Michelin



SVIZZERA CON GUSTO: S.PELLEGRINO **SAPORI TICINO**

Viaggio stellato tra le regioni italiane

Fino al 14 novembre la manifestazione rende omaggio al patrimonio gastronomico d'Italia

Alessandra Gesuelli

■ Un itinerario enogastronomico che parte dal cuore della Svizzera più mediterranea, il Ticino, per esplorare lo straordinario patrimonio delle regioni italiane. È il tema al centro dell'edizione 2021 di S. Pellegrino **Sapori Ticino**, la storica manifestazione «Made in Switzerland» che torna dal 4 ottobre al 14 novembre dal titolo «Il Ticino incontra le Regioni italiane». In questa seconda edizione autunnale, con la voglia di ripartire e far ripartire il settore, sono ospiti d'onore della kermesse alcuni chef italiani di ristoranti 2 Stelle Michelin che, accompagnati dagli chef ticinesi, animano le serate delle location più esclusive del Cantone. Come ogni anno il Festival, oltre alle cene ufficiali, ospita gli

eventi Oltre Gottardo. In Ticino, si inizia oggi con la serata francese al Seven di Lugano all'interno del Casinò, con il decano Bernard Fournier. Il Grand Opening è il 4 ottobre all'Hotel Splendide Royal di Lugano, dedicato agli chef del gruppo Swiss Deluxe Hotels. Ospiti di Domenico Ruberto quest'anno sono Heinz Rufibach (Grand Hotel Zermatterhof) Luigi Lafranco (Riffelalp Resort 2222M Zermatt) e Marco Ortolani (La Réserve Eden au Lac Zürich). Le cene ufficiali iniziano l'11 ottobre dal Nord Italia e dal Piemonte: da Luca Bellanca al Meta di Lugano c'è Michelangelo Mammoliti de La Madernassa, a Guarene, per una serata sui «Piatti legati alla memoria». Il 12 si va idealmente nella Scenissima per la cucina di «Un laziale a Venezia», e cioè Donato

Ascani, del Glam by Bartolini, da Marco Campanella del Ristorante La Brezza, all'Hotel Eden Roc di Ascona. Il 13 lo chef Matthias Rook della Locanda Barbarossa del Castello del Sole Beach Resort & Spa, ad Ascona, apre le porte a Peter Girtler, del Gourmetstube Einhorn, all'interno del Romantik Hotel Staffler, a Vipiteno, in Alto Adige. Si prosegue verso Sud il 18, con la cucina ischitana e il «Valore dell'appartenenza» di Nino Di Costanzo del Danè Maison di Ischia, all'Artè, Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano, regno dello chef Frank Oerthle. I sapori di Romagna sono protagonisti il 24 ottobre al Blu Restaurant & Lounge di Locarno grazie ad Alberto Faccani, dal Magnolia di Cesenatico, nella cucina di Davide Asietti. Ritorno a Nord, a Brescia insieme a Stefano

Baiocco, del Villa Feltrinelli a Gargnano, che il 25 è da Riccardo Scarmario al Villa Orselina di Locarno. Sette novembre da non perdere Anthony Genovese de Il Pagliaccio di Roma, da Domenico Ruberto all'Hotel Splendide Royal di Lugano. L'8 i due giovani talenti Matteo Metullio e Davide De Prade all'Harry's Piccolo, al Grand Hotel Duchi d'Aosta a Trieste, sono da Dario Ranza al Ciani di Lugano. La Maremma è al centro della serata del 9 novembre con Francesco Bracali, dal suo locale a Ghirlanda, vicino Grosseto, insieme a Cristian Moreschi al Villa Principe Leopoldo di Lugano. Si conclude il 10 con la Sicilia di Pino Cuttaia da La Madia di Licata, ospite di Giuseppe Buono allo Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote. Il 14 novembre come di consueto chiusura all star con gli chef ticinesi all'Hotel Splendide Royal di Lugano. Da non perdere due appuntamenti speciali: il 2 novembre serata dedicata alle Osterie d'Italia, al Ristorante Moncucchetto a Lugano, con l'Osteria della Villetta di Maurizio e Grazia a Palazzolo sull'Oglio; mentre il 3 novembre serata femminile con Chiara Pavan del Venissa sull'isola di Mazzorbo a Venezia, nella Tenuta Castello di Morcote della viticoltrice Gaby Gianini.

Info e prenotazioni: www.sanpellegrinosaporiticino.ch.