

il Giornale

VIAGGI E VACANZE

**SAPORI
E NATURA**
Il Ticino e il
Lago di
Lugano fanno
da sfondo alle
cene stellate
della
manifesta-
zione arrivata
ormai alla
sua
quattordice-
sima
edizione.
Una
occasione
anche per
scoprire le
tante bellezze
del Cantone



CONFEDERAZIONE ELVETICA

S.Pellegrino Sapori Ticino: un viaggio nella cucina svizzera

Alessandra Gesuelli

■ «Vogliamo dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo, con uno dei pochi, se non l'unico evento, per promuovere un comparto che ha risentito moltissimo della situazione attuale. Sarà un viaggio virtuale in alcune delle migliori tavole del nostro Paese per esaltare l'arte culinaria svizzera e la sua qualità». Così il patron Dany Stauffacher presenta la 14a edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino. L'evento, che da anni porta in Ticino la grande cucina internazionale, con cene e appuntamenti in cui si incontrano i talenti culinari del globo con quelli locali, sposta le sue date in autunno, dal 20 settembre al 25 ottobre e non rinun-

In un anno difficile, la kermesse si conferma punto di riferimento per la grande ristorazione del Cantone Ticino e del Paese

cia ad accogliere in piena sicurezza il suo pubblico di appassionati gourmand, anche in questo anno così difficile. Per questo ha deciso di «giocare in casa» e mettere al centro il tema della Svizzera a tavola. Un percorso avviato già lo scorso anno, che alterna nel programma, nomi famosi a nuovi talenti. Fanno da sfondo, come di consueto le location più esclusive del Ticino. Sulla tavola, grandi vini locali e la bottiglia Diamond, in edizione limitata, che l'acqua S.Pellegrino ha voluto per festeggiare i suoi pri-

mi 120 anni. È anche l'occasione per visitare il Canton Ticino, un territorio ricco di bellezze naturali, dove in pochi chilometri si va dal massiccio del Gottardo alle colline del Mendrisiotto. Come ogni anno a precedere le cene ufficiali è la serata Oltre Gottardo svoltasi il 14 settembre.

Stasera è la volta dell'apertura all'Hotel Splendide Royal di Lugano. Qui gli chef del gruppo «Swiss Deluxe Hotels», partner della manifestazione, firmano il menù insieme al resident Domenico Ruberto. Si en-

tra nel vivo il 21 settembre con il giovane talento Silvio Germann del Ristorante Igniv by Andreas Caminada di Bad Ragaz, fresco di seconda stella Michelin, al Blu Restaurant&Lounge di Locarno con Davide Asietti.

Il 27 si sale in quota sul Monte Generoso. Il Fiore di Pietra di Mario Botta si illumina grazie alla cucina bistellata di Tobias Funke, dalla Gasthaus Zur Fernsicht e il Gourmet Restaurant Incantare, sul Lago di Costanza, affiancato dal resident chef Angelo Caironi. Il 28

TRA LE TAPPE DEL GUSTO



settembre ci si sposta al Castello del Sole di Ascona dove Matias Rook ospita Stefan Heilemann nuovo chef del Widder Hotel di Zurigo. Si torna a Lugano il 4 ottobre al Villa Principe Leopoldo, con Paolo Rota, affiancato da Cristian Morenschi. Rota ha conquistato 2 stelle Michelin proprio nell'ultima edizione della Rossa, con l'insegna svizzera firmata Cerea, Da Vittorio, all'interno dell'Hotel Carlton di St.Moritz. Il bosco di Vals, con i suoi ingredienti unici, è protagonista della cucina di Mitja Birlo

del 7132 Silver, che il 5 ottobre è all'Hotel Swiss Diamond di Vico Morcote con Giuseppe Buono. Una «taverna» dall'atmosfera tradizionale, la Schäfli a Wigoltingen, e uno chef, Christian Kuchler, che usa in modo creativo spezie da ogni parte del mondo. Sono questi i protagonisti della serata del 6 ottobre al ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, con Frank Oerthle. Il 12 ottobre all' Hotel Splendide Royal di Lugano si gusta la cucina alpina di Sven Wassmer del Me-

mories all'interno del Grand Resort Bad Ragaz, insieme a Domenico Ruberto.

Il 13 ottobre all' Hotel Villa Orselina di Locarno arrivano le contaminazioni esotiche dei piatti di Sebastian Zier dell'Einstein di San Gallo, in collaborazione con Riccardo Scamarcio. Il 14 ottobre serata di grandi maestri con la presenza al ristorante Ciani di Lugano di André Jaeger, uno dei fondatori della cucina svizzera contemporanea, ispirazione e modello per gli chef di nuova generazione. Accanto a lui Dario Ranza, padrino dell'alta cucina ticinese.

Il 25 ottobre serata finale all star all'Hotel Splendide Royal con alcuni degli chef ticinesi più talentuosi tra cui: Federico Palladino, Francesco Sangalli, Bernard Fournier, Andrea Muggiano e Andrea Levratto. Anche quest'anno non mancano le serate a tema, per avvicinare i giovani alla gastronomia più raffinata: il 15 ottobre Serata Tapas al Seven Lugano e il 19 ottobre una cena dedicata al pesce di lago con Luca Bellanca al Meta, già Metamorphosis, di Lugano.

Per maggiori info: www.sanpellegrinosaporiticino.ch.