

il Giornale.it

In Ticino due mesi di eventi di alta cucina con grandi chef

Torna S.Pellegrino Sapori Ticino dal 29 aprile al 17 giugno con 18 appuntamenti nel cantone e un parterre di 27 stelle Michelin

Da 12 anni intercetta i trend gastronomici più interessanti, i nomi da tenere d'occhio, e connette i grandi chef con le realtà locali dei produttori d'eccellenza. È la kermesse S.Pellegrino Sapori Ticino che torna dal 29 aprile al 17 giugno con 18 eventi nelle location più affascinanti del cantone svizzero e un parterre di 27 stelle Michelin. India, Giappone, Maldive, Francia, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera, sono i paesi protagonisti per una immersione nelle cucine globali, a due passi da Milano.

«Per questa edizione abbiamo scelto di aprirci al mondo invitando grandi chef internazionali che rappresentano stili, usanze e sapori sempre diversi tra loro. Un'edizione ricca di spunti e cultura, voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città svizzera del Gusto» racconta il patron dell'evento Dany Stauffacher. La manifestazione infatti è inserita tra gli appuntamenti che introducono Lugano Città del Gusto dal 13 e il 23 settembre (www.svizzera.it). Come di consueto, durante S. Pellegrino Sapori Ticino, ai grandi nomi dall'estero, sono abbinate le più importanti firme gastronomiche locali. Dopo le 3 serate oltre Gottardo, l'apertura ufficiale del 29 aprile è dedicata agli Swiss Deluxe Hotels. All'Hotel Splendide Royal di Lugano, Domenico Ruberto ospita i colleghi Mattias Rook del Locanda Barbarossa, al Castello del Sole di Ascona, Dietmar Sawyere del The Japanese Restaurant al The Chedi, Andermatt e infine Gregor Zimmermann del Restaurant Vue al Bellevue Palace Bern. Ad aprire le serate con gli chef dal mondo, ci pensa Gaggan Anand che il 5 e 6 maggio porta in Ticino la sua visione creativa di cucina indiana. Il suo ristorante Gaggan a Bangkok, due stelle Michelin, è da quattro anni primo agli Asia's 50 Best Restaurants. Al Seven Lugano The Restaurant è accolto da Claudio Bollini. Il 13 maggio alla Galleria Arté del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, Frank Oerthle apre le porte a Paolo Casagrande, 3 stelle al Lasarte di Barcellona. Il 16 all'Arvi Secret Spot a Melano i vini Baron Philippe de Rothschild incontrano i piatti di Andrea Migliaccio, 2 stelle Michelin a L'Olivo del Capri Palace Hotel. A Zurigo il 17 maggio a La Bottega di Mario la prima Luonge. Il 20 maggio a Villa Principe Leopoldo a Lugano, da Dario Ranza c'è Michael Kempf, grande talento di Berlino, dal Ristorante Facil. Il giorno dopo torna l'appuntamento con la cena dedicata alle donne. Protagonista Aurora Mazzucchelli, chef del Marconi, di Sasso Marconi che il 21 è al Metamorphosis di Lugano.

Il 22, ancora al Seven Lugano The Restaurant, Claudio Bollini riceve 3 talenti di S.Pellegrino Young Chef: David Wälti, Diego Della Schiava ed Edoardo Fumagalli. Il 27 maggio ad Ascona, alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole, Mattias Rook accoglie Rico Zandonella, dal Rico's a Küsnacht. Il 28 Domenico Ruberto, de I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano introduce Toma Kavcic, dal Restaurant Pri Lojzetu in Slovenia. Il 29 maggio Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel alle Maldive, è ospite di Mauro Grandi al The View Lugano. Maggio si chiude il 31 con la Lounge night al Seven Lugano The Lounge e il finger food by Claudio Bollini. Il 2 giugno arriva in Ticino il neo tristellato Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, che al Fiore di Pietra, in cima al Monte Generoso, incontra il padrone di casa Luca Bassan. Egidio Iadonisi ospiterà, invece, la sera del 3 giugno allo Swiss Diamond Hotel di Morcote, la cucina giapponese di Wicky Priyan del Wicky's Wicuisine di Milano. Il 7 giugno, è la volta di un'altra Lounge night, al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con Davide Asietti e Takuro Amano, tra Ticino e Giappone. L' 11 giugno ospite del resident chef Riccardo Scamarcio di Villa Orselina (Locarno) il cuoco danese, «maestro dei sensi» Søren Selin, 2 stelle, del ristorante AOC Aarø & Co di Copenhagen. Al Ciani Lugano Nicola Costantini farà gli onori di casa il 12 giugno, con Emmanuel Renaut del 3 stelle Michelin Flocons de Sel, a Megève. Serata di chiusura il 17 giugno al Casinò di Campione d'Italia, con il team al completo degli chef ticinesi protagonisti della kermesse.

Info: www.saporiticino.ch.

<http://www.ilgiornale.it/news/ticino-due-mesi-eventi-alta-cucina-grandi-chef-1515602.html>