

Il Canton Ticino celebra la grande cucina svizzera

Fino al 16 giugno, l'evento omaggia i talenti nazionali. Partner d'eccellenza Les Grandes Tables de Suisse e Gault&Millau Switzerland

Alessandra Gesuelli

Dopo aver esplorato le cucine di tutto il mondo S.Pellegrino Sapori Ticino torna a casa. La kermesse, alla sua tredicesima edizione, quest'anno vuole celebrare l'alta gastronomia svizzera e così ha chiamato a raccolta i talenti dei diversi Cantoni per il consueto calendario di cene e appuntamenti da aprile fino al 16 giugno. Per questo, ha scelto di collaborare con Les Grandes Tables de Suisse, la più prestigiosa associazione gastronomica svizzera.

A questi primati nazionali, saranno abbinati le grandi firme ticinesi e i produttori di vino della regione che è a poca distanza da Milano. Un numero record di stelle Michelin e punti Gault&Millau. Con quest'ultima, la manifestazione inizia un'importante collaborazione. «La nostra nazione è davvero unica nel suo genere. Eclettica, sperimentale ma con solide basi: la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi al pubblico e noi siamo orgogliosi di offrirglielo» spiega il patron del festival Dany Stauffacher. A lui si affianca Pierrot Ayer, presidente de Les Grandes Tables de Suisse: «Il Ticino è una regione con una grande apertura mentale, un piccolo angolo della Svizzera dove le persone pensano con il cuore, sia nell'ospitalità che nelle arti culinarie». Dopo le serate oltre Gottardo di inizio aprile, oggi cena speciale con Didier de Courten di Le Terminus, a Sierre (due stelle Michelin e 19 punti G&M), ospite dello chef Frank Oerthle nel Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano.

Il gala di inizio ufficiale è per domani, 29 aprile, all'Hotel Splendide Royal di Lugano. La notte è dedicata agli Swiss Deluxe Hotels. In cucina lo stellato Salvatore Frequento de La Brezza, all'Hotel Eden Roc di Ascona, Marcus G. Lindner da Le Grand Bellevue di Gstaad e Domenico Ruberto, padrone di casa. Il 5 maggio Egidio Iadonisi apre le porte dello Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote ai sapori mediterranei di Martin Dalsass, da Talvo by Dalsass a Champfèr. Il 6 maggio arriva il delfino di Andreas Caminada, Silvio Germann dall'Igniv by Andreas Caminada a Bad Ragaz (17G&M e una stella Michelin) che, al Seven Lugano The Restaurant, offre una «food sharing experience», ospitato da Claudio Bollini. Il 12 maggio è la volta del tristellato Franck Giovannini al Ristorante Ciani di Lugano.

Il 19 il maestro André Jaeger, che è stato presidente per oltre 20 anni de Les Grandes Tables de Suisse, sarà al Villa Principe Leopoldo di Lugano. Mentre il 20 Peter Knogl dello Cheval Blanc by Peter Knogl, a Basilea, illumina con le sue tre stelle il Castello del Sole di Ascona. Insieme a lui il resident Mattias Rook. Il 26 maggio da non perdere Heiko Nieder, Chef of the Year 2019 di Gault & Millau con 19 punti e 2 stelle Michelin che sarà da Domenico Ruberto all'Hotel Splendide Royal di Lugano. Al The View di Lugano il 27 maggio Mauro Grandi è con la famiglia Ravet, Bernard e Guy, de L'Ermitage des Ravet, a Vufflens-le-Château, cuochi e hoteliere da generazioni.

Il 2 giugno a Villa Orselina a Locarno serata con la neo stellata Bernadette Lisibach, dal Neue Blumenau, a Lommenschwil, «Female Chef of the Year 2015» per la guida Gault&Millau. A coadiuvarla in cucina ci sarà il ticinese Lorenzo Albrici (Locanda Orico, Bellinzona, 16 punti G&M e una stella Michelin). Padrone di casa Riccardo Scarmacio. Si sale in quota il 9 giugno al Fiore di pietra sul Monte Generoso con Stéphane Décotterd di Le Pont de Brent e il resident Luca Bassan. L'11 i sapori italiani del super stellato Enrico Bartolini dal suo ristorante presso il Mudec di Milano, approdano da Davide Asietti nel Blu Restaurant & Lounge di Locarno. Spazio anche agli eventi speciali, come quello del 21 maggio al Metamorphosis Lugano, dedicato al pesce d'acqua dolce con il bistellato italiano Marco Sacco dal ristorante Piccolo Lago a Verbania. Insieme a lui Luca Bellanca. E poi, le lounge night dedicate ai giovani al Blu Restaurant & Lounge di Locarno, al Seven Lugano The Lounge e a Zurigo, presso La Bottega di Mario.

Novità per il 2019 è la serata Salute con Sapore, in collaborazione con EOC, l'Ente Ospedaliero Cantonale. Si chiude con la notte all stars all' Hotel Splendide Royal di Lugano il 16 giugno. Info: www.sanpellegrinosaporiticino.ch.

<http://www.ilgiornale.it/news/canton-ticino-celebra-grande-cucina-svizzera-1685602.html>