

# The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli

## S.Pellegrino Sapori Ticino 2018

Giovedì 29 Marzo 2018 00:00 Isabella [News](#)

Torna **S.Pellegrino Sapori Ticino**. La dodicesima edizione della fortunata kermesse enogastronomica ideata da **Dany Stauffacher**, quest'anno apre le sue finestre sul mondo e porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine internazionali.

I protagonisti saranno 10 chef con un totale di 20 stelle Michelin, che, tra Asia ed Europa, racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie.

*“Quest’anno abbiamo voluto portare in Canton Ticino un assaggio di quelle che sono le tradizioni culinarie di Paesi lontani, naturalmente in chiave di alta gastronomia”* ha spiegato **Dany Stauffacher** *“in tempi come i nostri, nei quali la cucina etnica è una realtà sempre più all’ordine del giorno, abbiamo scelto di aprirci al mondo invitando grandi Chef internazionali che, quest’anno più che mai, rappresenteranno stili, usanze e sapori sempre diversi tra loro. Un’edizione ricca di spunti e cultura come non mai, voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città svizzera del Gusto”*.



S.Pellegrino Sapori Ticino, infatti, solo per quest’anno sarà uno degli appuntamenti di Lugano Città del Gusto. La capitale ticinese, infatti, è stata scelta per il 2018 dalla Fondazione della Settimana del Gusto come capoluogo nazionale dell’enogastronomia e, tra il 13 e il 23 settembre 2018 proporrà eventi, mostre, workshop e tanto altro.

Dal 9 aprile al 17 giugno saranno 21 le cene e gli appuntamenti gourmand che si svolgeranno in prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera.

Si parte con le serate oltre Gottardo il **9 aprile a Zurigo** presso **Widder Hotel**, il **11 aprile a Berna** presso l’**Hotel Schweizerhof & Spa** e il **16 aprile a Ginevra** presso il **Beau-Rivage Genève**, dove gli Chef ticinesi saranno ospiti degli esclusivi alberghi del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**, un gruppo che riunisce la quasi totalità dei migliori hotel cinque stelle lusso della Svizzera.

Queste cene di gala inaugurano la manifestazione con l’intento di promuovere l’enogastronomia ticinese di qualità, grazie alla partecipazione di alcuni dei migliori Chef locali come Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Ambrogio Stefanetti con la collaborazione dei padroni di casa Tino Staub, Silvan Durrer e Dominique Gauthier.

Il **29 aprile** il Festival sbarca in Ticino con la serata di apertura presso l’**Hotel Splendide Royal di Lugano**, dove **Domenico Ruberto** ospiterà i colleghi **Mattias Roock**, **Dietmar Sawyere** e **Gregor Zimmermann**.

Il primo appuntamento con gli Chef internazionali sarà con **Anand Gaggan** del Ristorante Gaggan di Bangkok, accolto il **5 e 6 maggio** al **Seven Lugano The restaurant**, da Claudio Bollini. Si continua il **13 maggio** con il Ristorante **Galleria Arté del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano**, dove **Frank Oerthle** ospiterà **Paolo Casagrande**, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona, per una serata che renderà omaggio alla cucina spagnola d'autore. Appuntamento il **16 maggio** presso **Arvi Secret Spot a Melano** per una particolare serata in cui i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di **Andrea Migliaccio**, Chef bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel. Incursione a Zurigo il **17 maggio** a **La Bottega di Mario**, per la prima lounge night di questa edizione, dove i protagonisti saranno i prodotti ticinesi serviti da autentici **Maestri Salumieri**.

Con la serata del **20 maggio** a **Villa Principe Leopoldo a Lugano**, si torna alle cucine del mondo, in particolare a quella tedesca: **Dario Ranza** ospiterà ai suoi fornelli **Michael Kempf**, uno dei più grandi talenti gastronomici di Berlino, direttamente dal Ristorante Facil. Non poteva mancare, anche in questa edizione, la "Serata Speciale" dedicata alle donne dove sia il pubblico che lo Chef saranno al femminile, protagonista **Aurora Mazzucchelli** Chef del Ristorante Marconi, Sasso Marconi (Bologna), che il **21 maggio** sarà ospite del **Ristorante Metamorphosis** di Lugano. Il **22 maggio** si torna al **Seven Lugano The Restaurant**, dove **Claudio Bollini** aprirà le porte della cucina a 3 giovani talenti della cucina: **David Wälti** (vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef), **Diego della Schiava** (finalista in Svizzera) ed **Edoardo Fumagalli**, vincitore della finale italiana di S.Pellegrino Young Chef.

Altra serata ufficiale il **27 maggio** ad Ascona, alla **Locanda Barbarossa** del **Castello del Sole**, dove l'executive **Mattias Roock** darà man forte a **Rico Zandonella**, che lascerà per una sera i fornelli del suo **Rico's** a **Küsnacht** per raccontarci a suo modo la cucina svizzera.

Il **28 maggio** si prosegue con **Domenico Ruberto**, Chef del Ristorante **I due Sud** dell'**Hotel Splendide Royal** di Lugano, che ospiterà **Tomaž Kavčič**, il rinomato cuoco che porterà in Ticino i sapori della sua terra, la **Slovenia**, direttamente dalla cucina del **Restaurant Pri Lojzetu**.

Il **29 maggio** sarà la volta di **Giacomo Gaspari**, chef della **catena PlanHotel** in diversi atolli delle **Maldives**, che ci farà scoprire i sapori di questo splendido angolo di mondo al **THE VIEW Lugano**, ospite dello chef **Mauro Grandi**.

Parentesi più "pop" per la lounge night al **Seven Lugano – The Lounge** dove, il **31 maggio**, **Claudio Bollini** renderà omaggio agli ospiti con creazioni finger food.

La grande cucina italiana sarà invece la protagonista della serata del **2 giugno**, quando il neo tristellato **Norbert Niederkofler** del **Ristorante St. Hubertus** dell'**Hotel Rosa Alpina di San Cassiano (BZ)** racconterà i suoi "sapori di montagna" agli ospiti del **Fiore di Pietra**, in cima al **Monte Generoso** con l'aiuto del padrone di casa **Luca Bassan**.

**Egidio Iadonisi** ospiterà, invece, la sera del **3 giugno** l'attesissima serata di cucina giapponese allo **Swiss Diamond Hotel** di **Morcote**, dove **Wicky Priyan** dell'omonimo ristorante Wicky's Wicuisine di Milano farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante.

Terzo appuntamento, il **7 giugno**, con le Lounge night al **Blu Restaurant & Lounge** di **Locarno** dove **Davide Asietti** e **Takuro Amano** prenderanno per la gola gli ospiti con i loro stuzzichini gourmand a metà strada tra Ticino e Giappone.

L'**11 giugno** sarà la volta della cucina nordica di **Søren Selin**, lo Chef danese due stelle Michelin del Ristorante AOC di Copenhagen, ospitato nella cucina del **Ristorante di Villa Orselina** a Orselina-Locarno dallo Chef **Riccardo Scamarcio**.

Al **Ciani Lugano** lo Chef **Nicola Costantini** farà gli onori di casa il **12 giugno**, quando **Emmanuel Renaut** del Ristorante 3 stelle Michelin Flocons de Sel a Megève proporrà l'autentica cucina francese, una delle più conosciute e apprezzate al mondo.

Si chiude il **17 giugno** al **Casinò Campione d'Italia**, dove un team di grandi chef ticinesi metterà il sigillo a un'edizione che si preannuncia ricca di sapori e cultura enogastronomica.

Per info e prenotazioni: [www.saporiticino.ch](http://www.saporiticino.ch)

[http://www.isabellaradaelli.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=852:spellegrino-saporiticino-e-le-cucine-del-mondo&catid=57:news&Itemid=138](http://www.isabellaradaelli.it/index.php?option=com_content&view=article&id=852:spellegrino-saporiticino-e-le-cucine-del-mondo&catid=57:news&Itemid=138)