

Italia a Tavola

S.Pellegrino Sapori Ticino 2019 La Svizzera torna grande protagonista

Publicato il 28 Marzo 2019 | 11:00

 [S.Pellegrino Sapori Ticino 2019 \(Scarica allegato\)](#)

Tredicesima edizione per S.Pellegrino Sapori Ticino che, dopo il giro del mondo lungo le cucine internazionali di diversi Paesi nel 2018, dall'8 aprile al 16 giugno apprezcherà le tavole della grande cucina svizzera. Un ritorno a casa in collaborazione con Les Grandes Tables de Suisse, la più prestigiosa associazione gastronomica elvetica. «Eclettica, sperimentale ma con solide basi, ricca di talenti e passione - ha spiegato **Dany Stauffacher**, patron del festival, nel corso della presentazione al Bulk di Milano - la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi al pubblico in tutta la sua meraviglia e noi siamo orgogliosi di offrirglielo».



Nel programma dell'edizione 2019, omaggio alla Svizzera culinaria, la serata dedicata allo chef che la guida Gault&Millau Switzerland 2019 ha incoronato come "Cuoco dell'anno". Heiko Nieder (19 punti Gault&Millau - 2**M), chef del The Restaurant all'interno di The Dolder Grand di Zurigo, porterà nella cucina di Domenico Ruberto (15G&M) all'Hotel Splendide Royal di Lugano la sua linea gastronomica emozionale. Serata che consacra una novità per S.Pellegrino Sapori Ticino, che inizia quest'anno una collaborazione con Gault&Millau Switzerland condividendo con la guida la grande passione per il cibo e il servizio di qualità.

I primi appuntamenti saranno quelli al Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra e al Widder Hotel di Zurigo. Qui cucineranno alcuni tra i migliori chef ticinesi, portando oltre Gottardo la cucina più solare e mediterranea dell'intera nazione: Lorenzo Albrici (Locanda Orico, Bellinzona, 16G&M - 1*M), Luca Bellanca (Metamorphosis, Lugano), Dario Ranza e Cristian Moreschi (Villa Principe Leopoldo, Lugano, 17G&M) e Domenico Ruberto (I due Sud, Hotel Splendide Royal, Lugano) saranno i protagonisti nella serata di Ginevra, coadiuvati dallo chef locale Massimiliano Sena (15G&M - 1*M). A Zurigo, invece, cucineranno Andrea Bertarini (Ristorante Vicania, Vico Morcote - 14G&M), Mauro Grandi (The View Lugano - 14G&M), Egidio Iadonisi (Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote - 14G&M) e Frank Oerthle (Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano, 16G&M - 1*M) ospitati dallo chef Tino Roberto Staub (15G&M).

Didier de Courten (Le Terminus, Sierre - 19G&M - 2**M) sarà ospite dello chef Frank Oerthle nel Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove porterà i suoi piatti a metà strada tra innovazione e tradizione.

Sarà poi la volta dell'appuntamento all' Hotel Splendide Royal di Lugano per il gala iniziale dedicato alla cucina degli Swiss Deluxe Hotels dove cucineranno Salvatore Frequento (La Brezza, Hotel Eden Roc, Ascona - 16G&M - 1*M), Marcus G. Lindner (Le Grand Bellevue, Gstaad - 18G&M) e Domenico Ruberto come padrone di casa.

Saranno due gli chef tristellati Michelin svizzeri che parteciperanno alla manifestazione: Franck Giovannini (Hôtel de Ville, Crissier - 19 G&M - 3***M) sarà ospite del Ristorante Ciani di Lugano per regalare ai commensali il suo estro culinario con solide basi nella grande cucina francese, mentre Peter Knogl (Cheval Blanc by Peter Knogl, Basilea - 19G&M - 3***M) sarà il protagonista della cena al Castello del Sole di Ascona, dove si scopriranno le influenze tedesche nella cucina d'autore svizzera con l'aiuto del resident chef Mattias Roock (18G&M - 1*M). A rappresentare il terzo gioiello della cucina nazionale, Andreas Caminada, ci sarà il suo delfino Silvio Germann (Igniv by Andreas Caminada, Bad Ragaz - 17G&M - 1*M) che offrirà agli ospiti del Seven Lugano The Restaurant l'emozione del "food sharing experience", ospitato da Claudio Bollini.

Il festival, come di consueto da 13 anni, accompagnerà i piatti degli chef con grandi vini del Ticino.

Al Fiore di pietra, nella cucina di Luca Bassan, nella location in cima al Monte Generoso, cucinerà Stéphane Décotterd (Le Pont de Brent, Brent - 18G&M - 2**M). Bernard e Guy Ravet (L'Ermitage des Ravet, Vuflens-le-Château - 19G&M - 1*M) porteranno invece al The View Lugano, tra i fornelli di Mauro Grandi, la loro personale idea di "cucina di squadra", dove il team è composto proprio da padre e figlio. Torna in Ticino, ospite dello Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote e dello chef Egidio Iadonisi, Martin Dalsass (Talvo by Dalsass, Champfèr - 18G&M - 1*M). Bernadette Lisibach (Neue Blumenau, Lömmenschwil - 16G&M - 1*M), "Female Chef of the Year 2015" by Gault&Millau e neostellata, insieme a Lorenzo Albrici (Locanda Orico - 16G&M - 1*M) saranno i protagonisti di una cena a quattro mani nel ristorante di Villa Orselina a Locarno-Orselina, ospiti di Riccardo Scamarcio (13G&M).

André Jaeger, presidente per oltre 20 anni de Les Grandes Tables de Suisse e grande interprete della cucina gastronomica svizzera., a Villa Principe Leopoldo di Lugano sarà ospite dello chef Cristian Moreschi con Dario Ranza. Escursione tra i sapori mediterranei d'Italia grazie a Enrico Bartolini Enrico Bartolini al Mudec, 2* M di Milano): a fare gli onori di casa al Blu Restaurant & Lounge di Locarno sarà Davide Asietti.

S.Pellegrino Sapori Ticino si concluderà con il gala finale all'Hotel Splendide Royal di Lugano con un team di grandi cuochi ticinesi.

Per informazioni: www.sanpellegrinosaporiticino.ch

<https://www.italiaatavola.net/professioni/cuochi/2019/3/28/s-pellegrino-sapori-ticino-2019-omaggio-alla-svizzera-culinaria/60014/>