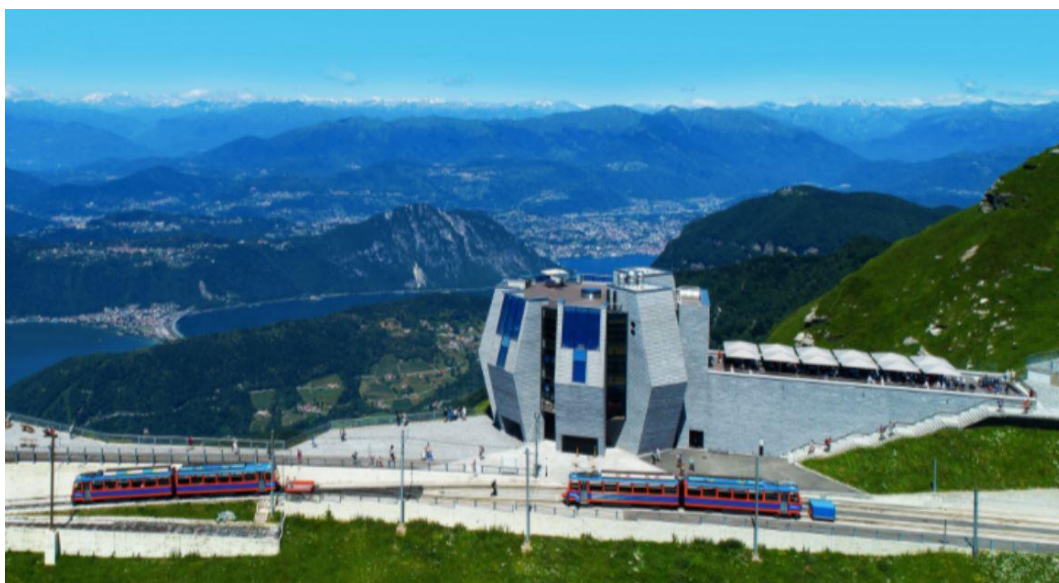


italiangourmet

Il 2019 de “La Grande Svizzera Gourmet”, firmato S.Pellegrino Sapori Ticino



Il grande festival enogastronomico ticinese, dopo il giro del mondo attraverso le cucine internazionali dello scorso anno, ha dedicato la tredicesima edizione – svoltasi dall’8/4 al 16/6 – alla grande cucina elvetica

Svizzera superstar: in collaborazione con Les Grandes Tables de Suisse, la prestigiosa associazione gastronomica che raggruppa le migliori tavole della Svizzera, S.Pellegrino Sapori Ticino ha dedicato l’intera kermesse, tra le più rinomate e longeve in Europa, alla cucina elvetica. Il patron del festival Dany Stauffacher nel corso del lancio della 13^a edizione al Bulk di Milano ha commentato: «Poiché questo è un Paese con quattro diverse lingue, “contaminato” da tante culture differenti, viene creduto privo di una propria identità culinaria. Dopo aver girato in lungo e in largo la Svizzera e i suoi ristoranti, vi assicuro che la nostra nazione è davvero unica nel suo genere, a partire dalla sua cucina, ricca di talenti e slancio nel suo essere versatile e multiforme, sperimentale ma su solide basi. Noi siamo orgogliosi di offrire alla cucina svizzera un palcoscenico d’eccellenza per raccontarsi e deliziare il pubblico».

S.Pellegrino Sapori Ticino ha iniziato quest’anno una collaborazione con l’autorevole guida Gault&Millau Switzerland con la quale ha in comune una forte passione per il cibo e il servizio di qualità. Come sempre, i piatti degli chef sono stati accompagnati, durante la manifestazione, da grandi vini del Ticino.

Federico Loreface, CEO e fondatore del Gourmet Institute Congusto, insieme a Daniel Stoico ha partecipato alla serata che si è tenuta al Fiore di pietra, lo splendido ristorante in cima al Monte Generoso, dove la cucina di Luca Bassan ha ospitato quella di Stéphane Décotterd (Le Pont de Brent, Brent – 18/20 Gault&Millau – 2 stelle Michelin): «Confermo che la cucina svizzera esiste ed è in ottima forma. Abbiamo molto apprezzato l'uso di materie prime locali – come il pesce di lago, celebrato anche dal nostro Marco Sacco ospite di Luca Bellanca al ristorante Metamorphosis di Lugano per una cena di gala dedicata ai sapori lacustri – in un concerto di accostamenti equilibrati. Stéphane Décotterd ha saputo raccontare splendidamente i suoi luoghi attraverso i sapori».

Novità assoluta per S.Pellegrino Sapori Ticino 2019 è stata la serata Salute con Sapore, in collaborazione con Eoc, l'Ente ospedaliero cantonale: nella sede dell'Ospedale italiano di Lugano, 5 chef delle strutture ospedaliere del Ticino hanno cucinato per il pubblico piatti salutari e gourmet. Un progetto, questo di Salute con Sapore, che proseguirà a manifestazione ultimata, per portare il concetto di cibo sano ai ticinesi.

