

# Italia a Tavola

**L**a 12<sup>a</sup> edizione della manifestazione porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici delle cucine internazionali: saranno 10 grandi cuochi che tra Asia ed Europa racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni. Nuovi piatti, insomma, ma la stessa ricetta ormai da 12 anni: un parterre di oltre 20 stelle Michelin per 20 eventi in diverse location del Canton Ticino e della Svizzera, dove l'eccellenza dell'enogastronomia sarà il fil rouge dei diversi appuntamenti.



Dall'India alla Francia, dal Giappone alla Spagna, dalla Slovenia alle Maldive, fino alla Germania, all'Italia e naturalmente alla Svizzera: a rappresentare gli stili di cucina di questi Paesi sono stati scelti grandi nomi del panorama enogastronomico internazionale con in abbinamento etichette vinicole locali e non solo.

«Quest'anno - ha spiegato **Dany Stauffacher**, patron del Festival - abbiamo voluto portare in Canton Ticino un assaggio di quelle che sono le tradizioni culinarie di Paesi lontani, naturalmente in chiave di alta gastronomia. 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 cuochi 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, proporrà eventi, mostre, workshop e tanto altro.

Le dieci serate ufficiali sono **disponibili in allegato**.

### **Il programma completo**

S.Pellegrino Sapori Ticino 2018 parte con le serate oltre Gottardo il **9 aprile** a Zurigo presso il Widder Hotel, l'**11 aprile** a Berna presso l'Hotel Schweizerhof e il **16 aprile** a Ginevra presso l'Hôtel Beau-Rivage, dove i cuochi 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 cuochi presenti 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 dedicata agli Swiss Deluxe Hotels presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dove Domenico Ruberto ospiterà i colleghi Mattias Roock (Locanda Barbarossa, Castello del Sole di Ascona), Dietmar Sawyere (The Japanese Restaurant - The Chedi, Andermatt) e Gregor Zimmermann (Restaurant Vue - Bellevue Palace Bern).

Il primo appuntamento con i cuochi internazionali sarà con Anand Gaggan del Ristorante Gaggan di Bangkok, accolto il **5 e 6 maggio** al Seven Lugano The Restaurant, da Claudio Bollini. Due serate, per permettere a più ospiti di cenare con il numero 1 secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants, un vero maestro di cucina indiana.

Il **13 maggio** è la volta del 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, cuoco bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel.

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 dedicata alle donne dove sia il pubblico che la cuoca saranno al femminile, protagonista Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi, Sasso Marconi (Bo), 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, cuoco del Ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, che ospiterà Tomaž Kavcic, 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, cuoco della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, che ci farà scoprire i sapori di questo splendido angolo di mondo al The View Lugano, ospite di 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 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 Priyan Wicky dell'omonimo ristorante Wicky's Wicuisine di Milano farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante.

Secondo appuntamento, il **7 giugno**, con le Lounge night al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con 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, il cuoco danese due stelle Michelin del Ristorante AOC di Copenhagen, ospitato nella cucina del Ristorante di Villa Orselina a Orselina-Locarno dal cuoco Riccardo Scamarcio.

Al Ciani Lugano il cuoco 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 di Campione d'Italia, dove un team di grandi cuochi ticinesi metteranno il sigillo a un'edizione che si preannuncia ricca di sapori e cultura enogastronomica.

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=54938>