

Vive la France, un tuffo nei sapori e saperi d'oltralpe

Parte da Parigi il viaggio tra tradizione e innovazione nei territori francesi



Programma completo
sanpellegrinosaporiticino.ch

Informazioni e riservazione
Info@saporiticino.ch

Inizia la full immersion gourmet della diciassettesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 - Vive la France. Senza spostarsi dal Ticino, una ricchezza infinita di proposte in un universo culinario tutto da scoprire presentato da un cast stellare di chef da far conoscere a tutti gli ospiti

Si parte alla grande oggi 1° ottobre con la prima cena ufficiale con **Giuliano Sperandio**, chef 2 stelle Michelin dello storico **Restaurant Le Taillevent di Parigi**, ospite di **Marco Campanella** dell'**Eden Roc di Ascona**.

Uno dei templi della grande cucina, Le Taillevent è uno degli indirizzi più belli di Parigi, nato nel 1946 e trasferitosi nel 1950 nell'ex residenza privata del Duca di Morny al 15 di rue Lamennais, vicino all'Avenue des Champs-Élysées nell'8° arrondissement.

Nella sala Lamennais, storicamente la sala da pranzo principale, emblematica per la sua boisserie in rovere, un affresco con foglia di rame dorata reinterpretata il Viandier, il primo libro manoscritto di cucina redatto in forma poetica a fine 1300 in lingua francese scritto da Guillaume Tirel, detto Taillevent, il primo cuoco francese di professione di cui si conservi memoria, soprannominato così per il gran naso con il quale sembrava fendere il vento, che ricevette direttamente da Carlo VI la nomina di Maestro di cucina.

Fedele allo storico "stile Taillevent", dal 2021 Giuliano Sperandio con la sua profonda conoscenza dell'alta cucina francese unita alla sua grande modernità e freschezza, guida il ristorante. Tante proposte tra una cucina classica e nuove reinterpretazioni: cosce di rana come amuse-bouche, scampi disponibili in diverse versioni: budino di scampi, crema di carciofi e bisque, poi con un piccolo carciofo fritto alla maniera ebraica come a Roma, condito con salsa Choron; o anco-



Georgiana Viou, 1 stella Michelin, ospite di Emanuele Bertelli al Seven Lugano The Restaurant il 2 ottobre.

ra crudo, con gelatina di finocchio, e arrostito con corallo posto su una foglia di carciofo; senza dimenticare una torta gourmet dorata con anatra, foie gras e spinaci che brillano all'interno, con una salsa d'anatra concentrata, una torta di bietole, melanzane confite e anguilla affumicata e lumache alle spezie dolci.

Ligure di origine, ha dei punti fermi: molte verdure, poco sale, grandi prodotti, a cui aggiunge le culture che ha assorbito viaggiando e lavorando in Grecia, Kazakistan, Svizzera, New York, fino all'approdo a Parigi.

La sua cucina è l'espressione dei suoi sentimenti verso il momento, le persone e i prodotti. È chiara, libera, con l'elemento umano al centro. Un modo di lavorare spontaneo che gli permette di proseguire la grande tradizione gastronomica, lavorando con i prodotti più



Tartare di gamberi selvatici grau du roi e gombo by Georgiana Viou.



Giuliano Sperandio, 2 stelle Michelin, ospite di Marco Campanella all'Eden Roc di Ascona il 1° ottobre.



Pithiviers di animelle, tartufo, salsa al vino rosso by Giuliano Sperandio.

raffinati, esaltandoli con la sua creatività. I suoi piatti sono un vero e proprio invito a un viaggio gustativo che si svilupperà appieno per gli ospiti di S.Pellegrino Sapori Ticino grazie a vini francesi dei Domaines Léon Beyer, De Ladoucette, Château Poujeaux e Château Doisy-Védrières abbinati dalla **Casa del Vino**.

Anche la **Ladies night** parlerà francese quest'anno: il **2 ottobre Georgiana Viou**, rivelazione dell'anno con il suo ristorante Rouge a Nîmes e una stella Michelin, sarà al **Seven Lugano The Restaurant** con la sua cucina che è un mix mediterraneo francese con influenze africane del Benin, suo paese d'origine.

Georgiana Viou ha imparato a cucinare da sua madre che aveva un semplice ristorante a Cotonou, in Benin, ricevendo grandi lezioni anche da sua nonna.

Arrivata in Francia a 22 anni e dopo essersi laureata alla Sorbona in Letteratura e Civiltà straniera, viene sedotta dai sapori del Mediterraneo che unisce ai suoi ricordi e così la sua passione prende il sopravvento. La sua cucina invita a intraprendere un viaggio gastronomico incentrato sui prodotti locali del territorio che la ospita uniti a un pizzico di sapori provenienti da altri luoghi.

Appassionata cheffe autodidatta, trae ispirazione dalla ricchezza delle sue origini e propone una cucina mediterranea istintiva per creare una cucina sentita, amichevole e vivace. Una serata tutta al femminile abbinata alle proposte enologiche dei vini della **Tenuta Castello di Morcote** di Gaby Gianini.

Torna inoltre in questa edizione la proposta giovanile del Festival il **5 ottobre** con la **Lounge Night**.

Al **Casino di Lugano** grazie alla cucina dello Chef **Moreno Manzini** del Ristorante Elementi e la sua brigata si vivrà un'esperienza multisensoriale informale in collaborazione con **Emanuele Bertelli** del Seven Lugano The Restaurant. Una serata all'insegna della convivialità, ideale per rilassarsi e per stare in compagnia, sempre per una ricca esperienza gourmet.

Tante proposte diverse per un Festival che sorprende sempre.

Swiss Deluxe Hotels, una collaborazione vincente



39 hotels in 22 destinazioni nelle località iconiche della Svizzera, 8000 impiegati, 4300 camere e suites, oltre 200 ristoranti con 30 stelle Michelin, 1,3 milioni di pernottamenti. Questi sono i numeri dei Swiss Deluxe Hotels, collezione di 39 tra i cinque stelle più esclusivi di tutta la Svizzera, roccaforti di stile e tradizione, in cui sono state scritte autentiche pagine di storia. Da oltre 10 anni partner di S.Pellegrino Sapori Ticino, la loro missione è quella di ispirare gli ospiti offrendo "un servizio di altissimo livello sotto tutti gli aspetti", come sostiene **Nathalie Seiler-Hayez**, nuova **Direttrice generale**. "Nel corso del XIX secolo, lo spirito pionieristico dell'industria alberghiera di lusso svizzera si diffuse oltre i

confini del Paese, facendo conoscere le sue idee innovative" - continua Seiler-Hayez - "La Francia, Paese ospite di SPST 2023, e più precisamente Parigi, fu proprio il primo luogo in cui i concetti di Caesar Ritz furono accolti con entusiasmo e riscosero un immenso successo. Cogliamo quindi questa eredità comune tra la Svizzera, il Ticino e la Francia come un'opportunità unica per vivere e celebrare i nostri valori condivisi. Insieme incarniamo l'eccellenza dell'ospitalità svizzera, con standard eccezionali nell'arte culinaria e alberghi di lusso di cui possiamo essere orgogliosi". A dimostrazione di tutto ciò, anche lo scorso 24 settembre, il **Grand Opening** del Festival ha visto protagonisti alcuni chef

dei Swiss Deluxe Hotels all'**Hotel Splendide Royal** di Lugano, anch'esso appartenente all'associazione. **Domenico Ruberto** ha fatto gli onori di casa ospitando 3 grandi nomi per una serata di alta enogastronomia: **Yannick Crepeaux del LeCrans Hotel & Spa di Crans Montana**, **Frédéric Gardette del Fairmont Le Montreux Palace di Montreux** e **Fabrizio Zanetti del Suvretta House di St. Moritz** (nella foto di Giorgia Panzera). Tutti chef che hanno un legame con il tema di quest'anno "Vive la France", tra origini francesi e ricche tradizioni culinarie d'oltralpe nei loro abituali menu. Un team che con grande passione e grande professionalità ha permesso agli ospiti del Festival di scoprire e di gustare il

meglio dell'offerta gastronomica a livello svizzero abbinato ad altrettante eccellenze enologiche, a dimostrazione che l'enogastronomia non conosce confini, mettendo in relazione persone e culture, valori che guidano sia i Swiss Deluxe Hotels che S.Pellegrino Sapori Ticino. Un viaggio di gusto tra lucioperc, merluzzo, un risotto molto particolare alla nduja con gambero rosso e Wellington di cervo attraverso diversi territori, accompagnati da altrettante eccellenze enologiche ticinesi grazie a **Vinatieri**. Una collaborazione che si sviluppa da sempre anche oltre Gotardo e che quest'anno vedrà due serate con chef ticinesi al The Dolder Grand a Zurigo e al Beau Rivage di Losanna.