

San Pellegrino Sapori Ticino Viaggio nell'alta ristorazione

Il festival

Nuova edizione della rassegna. Dieci serate con grandi chef, si parte il 20 settembre

Cucinare è un'arte e gli chef sono gli artisti. È questa la sintesi della nuova edizione del festival dedicato alla ristorazione di alto livello: San Pellegrino Sapori Ticino. L'evento torna ad animare il Ticino il 20 settembre con la serata di apertura allo Splendide Royal Hotel di Lugano. Un viaggio tra profumi, sapori, colori, alla scoperta di un territorio unico come il Ticino.

“La Svizzera a tavola” è il leit motif di quest'anno e il patron dell'evento, Dany Stauffacher, sottolinea l'importanza della manifestazione in quanto: «Vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione



André Jaeger

e del turismo, proponendo un viaggio “virtuale” in alcune delle migliori tavole del nostro Paese esaltando l'arte culinaria svizzera e la sua qualità».

Ospiti d'onore della kermesse gourmet alcuni delle nuove promesse della gastronomia svizzera, come Silvio Germann del Ristorante Igniv by Andreas Caminada di Bad Ragaz, Tobias

Funke con la sua Gasthaus Zur Fernsicht, Stefan Heilemann nuovo Chef del Widder Hotel di Zurigo, Mitja Birlo del 7132 Silver di Vals, Sven Wassmer del ristorante Memories all'interno del Grand Resort Bad Ragaz, Christian Kuchler della Taverne zum Schäfli Wigoltingen e altri, affiancati da grandi maestri capitanati dallo Chef André Jaeger che hanno fatto e faranno la storia della ristorazione elvetica.

Il programma prevede dieci serate in location top del Cantone fra cui: Villa Principe Leopoldo, Swiss Diamond Hotel, Grand Hotel Villa Castagnola, Splendide Royal Hotel, Seven Lugano The Restaurant, Ciani Lugano, Blu Restaurant & Lounge, Castello del Sole di Ascona, Villa Orselina, Metamorphosis e Fiore di Pietra simbolo del Monte Generoso, opera di Mario Botta.