



## SAPORI TICINO 2018: CONOSCERE I PIÙ GRANDI CHEF INTERNAZIONALI IN SPLENDEDE LOCATION DELLA SVIZZERA

**S. Pellegrino Sapori Ticino è uno dei festival enogastronomici più longevi e autorevoli d'Europa.**

La dodicesima edizione della kermesse che ogni anno porta in varie e splendide location del Ticino alcuni tra i nomi più conosciuti e apprezzati della cucina internazionale, anche per la primavera 2018 ha in programma **grandi chef, altissima gastronomia, vini di eccellenza e luoghi magici** dall'accoglienza unica.

Protagonisti della odierna stagione del festival enogastronomico ticinese sono infatti 10 grandi Chef che, tra Asia ed Europa, raccontano i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie.

Nuovi piatti, ma una ricetta che rimane la stessa da 12 anni: **un parterre di 27 stelle Michelin per 21 eventi in prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera**, dove l'eccellenza dell'enogastronomia sarà il filo rosso dei diversi appuntamenti gourmand.



India, Giappone, Maldive, Francia, Danimarca, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera: a rappresentare gli stili di cucina di questi Paesi sono stati scelti grandi nomi del panorama gastronomico internazionale che potranno contare sul virtuoso abbinamento con eccellenti etichette vinicole locali e non solo. «Quest'anno abbiamo voluto portare in Canton Ticino un assaggio di quelle che sono le tradizioni culinarie di **Paesi lontani, naturalmente in chiave di alta gastronomia**» ci ha spiegato Dany Stauffacher, patron del Festival. «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 Chef 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».

Il primo appuntamento con gli Chef 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 uno secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants, un vero maestro di cucina indiana.



Il 13 maggio è la volta del Ristorante Galleria Arté al Lago 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 The Secret Spot at ARVI a Melano per una particolare serata in cui i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di **Andrea Migliaccio, Chef bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel**.

Incursione a Zurigo il 17 maggio a La Bottega di Mario per la prima lounge night di questa edizione, dove i protagonisti saranno i prodotti ticinesi serviti da autentici Maestri Salumieri.

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 lo Chef saranno al femminile, protagonista **Aurora Mazzucchelli Chef del Ristorante Marconi**, Sasso Marconi (Bologna), 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 gastronomici: **David Wälti (vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef 2018)**, **Diego Della Schiava (finalista in Svizzera)** ed **Edoardo Fumagalli (vincitore della finale italiana di S.Pellegrino Young Chef 2018)**.

Altra serata ufficiale il 27 maggio ad Ascona, alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole, dove l'executive Mattias Rook 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, Chef del Ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, che ospiterà **Tomaž Kavčič**, 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**, chef 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 dello chef Mauro Grandi. Parentesi più "pop" per la lounge night al Seven Lugano - The Lounge dove, il 31 maggio, Claudio Bollini renderà omaggio gli 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 (BZ) 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 **Wicky Priyan** dell'omonimo ristorante Wicky's Wicuisine di Milano farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante.

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

Al Ciani Lugano lo Chef **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 Campione d'Italia**, dove un team di grandi Chef ticinesi metterà il sigillo a un'edizione che si preannuncia ricca di sapori e cultura enogastronomica.

Insomma, S.Pellegrino Sapori Ticino si riconferma uno dei più importanti appuntamenti di alta enogastronomia a livello internazionale: una kermesse che sembra non fermarsi mai e riesce a trovare nuovi stimoli e spunti di grande qualità per il presente e per un futuro che, ne siamo certi, continuerà a stupirci.