

### TORNA S.PELLEGRINO SAPORI TICINO E OMAGGIA LE REGIONI ITALIANE



*Finalmente si riparte! Dal 4 ottobre al 14 novembre apre i battenti l'edizione numero 15 di S.Pellegrino Saperi Ticino, la kermesse enogastronomica "Made inSwitzerland" che quest'anno omaggia, nelle più belle location del cantone, il Bel Paese con uno speciale tema "Il Ticino incontra le Regioni Italiane".*

"Oltre a ciò che abbiamo sempre fatto in passato, ossia mettere in evidenza gli chef e i loro locali, quest'anno abbiamo deciso di presentare le regioni da cui provengono - ha spiegato l'ideatore e patron **Dany Stauffacher** durante la conferenza stampa tenutasi a Milano - Abbiamo così organizzato una sorta di viaggio virtuale volto all'interscambio turistico e culturale fra il nostro territorio e quello italiano"



Ospiti d'onore della kermesse gourmet saranno dunque alcuni **Chef italiani di Ristoranti 2\*\* Michelin** che non solo porteranno il loro "sapere" culinario, ma saranno testimonial del territorio dove operano. Dal Nord al Sud e alle Isole avremo la possibilità di degustare, durante la manifestazione, una varietà incredibile di "sapori" perché ogni singolo Chef potrà ricreare, nella sua serata, parte del proprio ambiente e veicolare la sua esperienza: dalla cultura alla tradizione campana e, in particolare Ischitana, alle strade romantiche delle zone delle Langhe e del Roero che, assieme al Monferrato, sono entrate a far parte della lista dei beni del Patrimonio dell'Umanità, con colline e antichi borghi, vigneti e tradizioni gastronomiche che ci riportano ai paesaggi ticinesi poco lontani. Dal fascino alpino dell'Alto Adige sino alle novità della Capitale, passando per il fascino della Maremma toscana. Per non dimenticare le località sull'acqua, da Gargnano sul Lago di Garda, alla mitica Venezia e Trieste fino a Cesenatico sul Mar Adriatico per poi scendere sul Mar Mediterraneo siciliano di Licata.

Il primo sarà **Michelangelo Mammoliti**, l'11 ottobre al ristorante *Meta* di Lugano, mentre a chiudere la serie di cene sarà **Pino Cuttaia**, il 10 novembre al *Ristorante Lago* dello *Swiss Diamond Hotel* di Vico Morcote. In ognuna di queste serate ad affiancare gli ospiti saranno gli chef resident che li ospiteranno nelle loro bellissime cucine offrendo la loro tipica ospitalità e, mettendo a disposizione la propria professionalità nella preparazione di cene uniche e irripetibili.



Presenti come sempre **gli sponsor storici, in primis S.Pellegrino** che ha creduto alla manifestazione fin dalle prime edizioni.

Tante altre sono le proposte in calendario. Ad introdurre le serate ticinesi ci saranno le **cene oltre Gottardo dedicate proprio al Ticino**, nelle location di alcuni membri del gruppo *Swiss Deluxe Hotels*, l'associazione che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi hotel 5 stelle della Svizzera.

Altro appuntamento il Grand Opening di **lunedì 4 ottobre 2021** presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano dedicato proprio agli chef di *Swiss Deluxe Hotels*.

Particolari saranno anche le **serate speciali** fra cui una **dedicata alle donne**, con ospite **Chiara Pavan**, alla *Tenuta Castello di Morcote* della viticoltrice Gaby Gianini. A completare il programma una **serata francese** con il *Casinò Lugano*, presso il *Seven Lugano The Restaurant* con lo chef Claudio Bollini. Ancora una serata presso il *Ristorante Moncucchetto* dedicata alle storiche osterie d'Italia, assieme all'*Osteria della Villetta* di Maurizio e Grazia Rossi (di Palazzolo sull'Oglio).



Il calendario delle cene:

**MICHELANGELO MAMMOLITI- La Madernassa\*\*M - Guarene (Cuneo)**

**11 ottobre 2021 - Chef Luca Bellanca**

**Ristorante Meta\*M -Lugano**

Nasce a Giaveno, in provincia di Torino. Dal 2014 dirige la cucina del Ristorante

La Madernassa. In cima alle sue esperienze Gualtiero Marchesi, prima a L'Albereta, poi nel ricercato Marchesino. Prosegue la sua formazione in Italia, in cucine che lasceranno un'impronta fondamentale nella sua vita, prima di iniziare un pellegrinaggio di 5 anni tra i capisaldi della cucina francese. "Naturale, della memoria e minimale", così Michelangelo Mammoliti definisce la sua cucina che vuole esaltare i colori e i sapori del territorio con uno sguardo sul mondo. Nei suoi piatti le ricette intime, che fanno rivivere il ricordo lontano di un pranzo in famiglia, il profumo della cucina di nonna, o una suggestione passata. Erbe aromatiche, spezie e radici dimenticate trovano armonia nella sua cucina, insieme a tutto il mondo vegetale e animale, a tutto quello che arriva dalla natura.

**DONATO ASCANI - Glam by Bartolini \*\*M - Venezia**

**12 ottobre 2021 -Chef Marco Campanella**

**Ristorante La Brezza \*M -Hotel Eden Rocdi Ascona**

Laziale di Fluggi, classe 1987, ha scelto l'alberghiero perché s'è scoperto la tavola nel DNA: il padre cucinava per eventi, lo zio in trattoria. Un curriculum di tutto rispetto che arriva fino da Enrico Crippa, poi come secondo di Paolo Lopriore ai Tre Cristi di Milano. Quando il comasco ha lasciato, lui è stato per breve tempo chef del locale, prima della chiamata di Bartolini. Ascani plasma creatività, sciorina idee, è un virtuoso con la maniacale attenzione per il dettaglio. La sua cucina nasce proprio per impulso naturale. Stimoli tra gli aromi, sintesi tra territorio e mondo, con tanti tocchi d'Oriente ad arricchire le radici gastronomiche veneziane. Il suo Lazio che emerge qua e là, ad esempio nella predilezione per il quinto quarto, dismettendo però tutta la pesantezza della tradizione romana.

**PETER GIRTLEK - GourmetstubeEinhorn\*\*M - Romantik Hotel Stafler - Mules-Vipiteno (Bolzano)**

**13 ottobre 2021 -Chef Mattias Roock**

**Locanda Barbarossa\*M - Castello del Sole Beach Resort & SPA -Ascona**

Ideatore di piatti di altissimo livello, capaci di stupire il palato, grazie alla selezione di verdure ed ortaggi di stagione coltivati nell'azienda agricola del Romantik Hotel Stafler, alle carni di vacche frisoni allevate nel podere e alla ricerca di tante chicche del territorio. Ricette "leggere e rivitalizzanti" che esprimono ed esaltano le origini altoatesine dello Chef e allo stesso tempo celebrano la haute cuisine internazionale, mescolando peculiarità locali ed ispirazioni mondiali. Fra i cuochi creativi, Girtler è il rappresentante più capace di una cucina olistica.

**NINO DI COSTANZO - Danì Maison\*\*M - Ischia (Napoli)****18 ottobre 2021 - Chef Frank Oerthle****Ristorante Artè\*M - Grand Hotel Villa Castagnola - Lugano**

Ha da sempre vissuto in luoghi dove si respirava la passione per la cucina ed è cresciuto nel rispettarsi i valori gastronomici tradizionali della Campania, ed è proprio l'amore per i sapori della sua terra che ha tracciato il suo percorso. Raccontare i suoi luoghi e le sue esperienze attraverso la cucina, spiegare con i piatti come l'essenza della tradizione campana può rivivere grazie alla tecnica ed all'inventiva moderna, questo è l'obiettivo. Un lavoro che Nino Di Costanzo ha interpretato nell'unica maniera credibile. La sua. Profumi, sapori, colori. Suoni, atmosfere. Simboli, omaggi, suggestioni. La capacità di lanciare tendenze. Il dono di emozionare. Recentissima la classifica di Forbes che inserisce il suo Danì Maison tra i dieci ristoranti più 'cool' del mondo.

**ALBERTO FACCANI - Magnolia\*\*M - Cesenatico (Forlì Cesena)****24 ottobre 2021 - Chef Davide Asietti****BLU Restaurant & Lounge - Locarno**

La cucina, una passione che accompagna Alberto Faccani fin da bambino quando aveva deciso di fare il cuoco, e che lo ha portato nel 2005 a festeggiare la prima Stella Michelin. Una passione alimentata dal continuo studio, dalla curiosità infinita e dalla continua voglia di sperimentare e conoscere, che con il tempo lo ha portato a scoprire il mondo e a diventare, fin da giovanissimo, membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. La cucina di Alberto Faccani è una cucina di prodotto, di tecnica e di ricerca, fondata sulla qualità e valorizzazione delle materie prime del territorio, sulla conoscenza di nuovi sapori e consistenze.

**STEFANO BAIOTTO - Il Ristorante\*\*M - Grand Hotel a Villa Feltrinelli - Gargnano (Brescia)****25 ottobre 2021 - Chef Riccardo Scamarcio****Villa Orselina - Locarno**

Inizia giovanissimo da Pinchiorri a Firenze prosegue a Parigi, da Alain Ducasse e da Pierre Gagnaire e ancora Yokohama, New York, Hong Kong, Oxford e poi Parigi, Spagna e di nuovo in Italia, dove nel 2001 è precettato come sous chef a Palazzo Sasso al Ristorante Rossellinis di Ravello. La cucina di Stefano segue in realtà un filone di ispirazione molto personale, un cammino costante di ricerca intrapreso dallo chef. Da quando è arrivato a Villa Feltrinelli, Baiotto ha potuto iniziare a seguire concretamente il suo desiderio, di una cucina pura, leggera, evidente, dove le piante aromatiche, sua grande passione, hanno un ruolo assoluto. La leggerezza del piatto deve essere visibile infatti l'elemento estetico è di primaria importanza nelle creazioni di Baiotto.

**ANTHONY GENOVESE - Il Pagliaccio\*\*M - Roma****7 Novembre 2021 - Chef Domenico Ruberto****Ristorante I Due Sud \*M. Hotel Splendide Royal - Lugano**

Nasce in Francia da una famiglia calabrese emigrata oltreoceano. La rigorosa formazione francese all'École Hotellière de Nice e le successive esperienze nel sud della Francia consentono di acquisire le grandi tecniche. Poi il rientro in Italia, all'Enoteca Pinchiorri e la ripartenza verso Tokyo, poi Londra e infine Malesia. L'Italia è nel cuore, a Ravello la prima stella Michelin. Poi il desiderio di dar vita a un progetto personale lo conduce a Roma. Nel 2003 nasce Il Pagliaccio, oggi 2 Stelle Michelin. Una base istituzionale, saldamente radicata nella tradizione, unita ad abbinamenti e ingredienti più creativi, internazionali, personali. E un religioso rispetto per la materia prima di qualità.

**MATTEO METULLIO DAVIDE DE PRA - Harry's Piccolo\*\*M - Grand Hotel Duchi d'Aosta - Trieste****8 Novembre 2021 - Chef Dario Ranza****Ristorante Ciani - Lugano**

Matteo Metullio nasce a Trieste il 3 marzo 1989 ed il più giovane chef a conquistare una stella Michelin.

Davide De Pra, classe 1985, inseparabile amico di Matteo, vanta diverse esperienze di livello sia in Hotel che in ristoranti stellati. Il loro percorso insieme è iniziato a "La Siriola", portandoli a confermare la stella Michelin nel 2013 e a raggiungere la seconda nel 2017 ed entrambi maturano la consapevolezza di una forza unica data dalla loro unione. Questa consapevolezza si traduce nella volontà di partire con un nuovo progetto condiviso nel 2017 - Harry's Piccolo all'interno del Grand Hotel Duchi d'Aosta di Trieste in cui nel 2020 arrivano alla seconda stella Michelin. Tra i capisaldi della filosofia Harry's ce n'è uno che sta particolarmente a cuore agli chef: il KM VERO. Nel viaggio enogastronomico che proponiamo si fondono elementi autoctoni e ingredienti lontani, terra e mare; con la costante ricerca della qualità senza limiti territoriali, come una nave pronta ad esplorare nuovi mondi.

**FRANCESCO BRACALI - Ristorante Bracali\*\*M - Ghirlanda (Grosseto)****9 Novembre 2021 - Chef Cristian Moreschi****Ristorante Principe Leopoldo\*M - Villa Principe Leopoldo - Lugano**

La Cucina è il vero e proprio mondo creativo di Francesco Bracali. Cresciuto nella Maremma, Francesco è molto legato ai sapori della sua terra, cercando però di reinterpretare la tradizione con uno stile originale in continua evoluzione, creare avvolgenza, estrarre sapori, esaltare gli equilibri: vegetale-animale; grasso-acido; dolce-amaro; morbido-croccante nell'incontro tra elementi apparentemente dissonanti. Tutti i suoi piatti hanno bisogno di un equilibrio millimetrico, sicurezza concettuale e sensibilità.

**PINO CUTTAIA - La Madia\*\*M - Licata (Agrigento)****10 Novembre 2021 Chef Giuseppe Buono****Ristorante Lago - Swiss Diamond Hotel Vico Morcote-Lugano**

La precisione nel lavoro, che lo Chef ha imparato ad apprezzare al nord, ha incontrato e riscoperto il calore, la passione, le materie prime e le ricette della sua infanzia siciliana. Da questo incontro è nata la sua idea di cucina: una cucina in cui reinventare i ricordi, trasformandoli in piatti perfetti per celebrare stagioni e simboli della storia gastronomica della sua gente. Cucinare ricordando momenti passati e stagioni lontane nel tempo, ma ancora vicine al cuore, ha portato a successi unanimi di critica e di pubblico per questo "poeta" dei fornelli.

Info e prenotazioni: [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

<https://www.pegasonews.info/joomla/index.php/enogastronomia-ricette/74177-torna-s-pellegrino-sapori-ticino-e-omaggia-le-regioni-italiane>