

Sensi del Viaggio

Latitudini di benessere

S. Pellegrino Sapori Ticino 2023: edizione dedicata alla Francia



S. Pellegrino Sapori Ticino 2023 vede ancora una volta la cucina stellata che va in scena e, alla 17esima edizione della rassegna enogastronomica, “si parlerà francese”. Le stelle del firmamento *Michelin* faranno vivere grandi esperienze di gusto.

Un'intera vetrina dedicata al **Gotha della ristorazione**, un evento sopra ogni aspettativa che vede in scena 11 chef stellati Michelin per un totale di 22 stelle.

Si esibiranno in 12 Official Nights in alcune delle più belle e significative location del Ticino.

In ristoranti e hotel che si affacciano su laghi e negli angoli più suggestivi del territorio, si vivrà l'ospitalità dei colleghi ticinesi che, da ben 16 anni mettono a disposizione la propria passione, professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

Padrino d'eccezione: **Mauro Colagreco**, chef del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco.



La prima serata è prevista per il 24 settembre all'**Hotel Splendide Royal** a Lugano con lo chef Domenico Ruberto, 1 stella Michelin. con lui Yannick Crepaux, Le Crans Hotel & Spa, Cattura rettangolare

Crans Montana, Fabrizio Zanetti, Suvretta House, St. Moritz, Frédéric Gardette, Fairmont Le Montreux Palace, Montreux. **Galà finale il 12 novembre.**

“La novità del 2023 e delle prossime edizioni – sottolinea Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST – è proprio quella di far conoscere la cultura svizzera enogastronomica e dell’ospitalità varcando i nostri confini. Quest’anno a Parigi saremo ospiti dell’Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell’Ambasciatore Roberto Balzaretti, racconteremo quanto il nostro Paese può offrire anche nel settore dell’ospitalità e della ristorazione”.



S. Pellegrino Sapori Ticino: Ladies night

E se la cucina ormai pare essere una prerogativa per gli uomini, la S. Pellegrino Sapori Ticino vuole rompere gli schemi e, quest'anno ospiterà un appuntamento in rosa: la **"Ladies night"** con *Georgiana Viou*, unica nuova cuoca stellata in Francia per il 2023.



Georgiana Viou



A lei l'onore di animare una serata portando in Svizzera la cucina proposta nel ristorante Rouge, nel cuore di Nîmes, nel Margaret – Hôtel Couleur, dal 2021 propone un mix di cucina mediterranea con influenze africane del Benin, suo paese d'origine.

Tra le tante curiosità, merita una sottolineatura l'obiettivo della **kermesse**, in quanto non solo offre un'occasione al pubblico per provare una **cucina innovativa e di alto livello**, ma permette all'economia ticinese di puntare proprio su una nuova formula di turismo, quello enogastronomico unito all'industria alberghiera.

Un merito che va proprio al visionario imprenditore **Dany Stauffacher** che aveva intuito, sin dall'inizio, il grande potenziale del *food* nel promuovere una destinazione, creando un evento che potesse far parlare del suo amato territorio, valorizzandolo attraverso la grande cucina d'autore, con chef ospiti internazionali.



Dany@giorgiapanzera

“Questa edizione – dice Dany Stauffacher – metterà in risalto la biodiversità della Francia attraverso le strutture che parteciperanno a questo importante Festival in Ticino tra Lugano, Locarno e Ascona, in una cornice straordinaria e in una delle regioni più turistiche d’Europa”.

www.sanpellegrinosaporiticino.ch