

Il cielo del Ticino si illumina di stelle gourmet

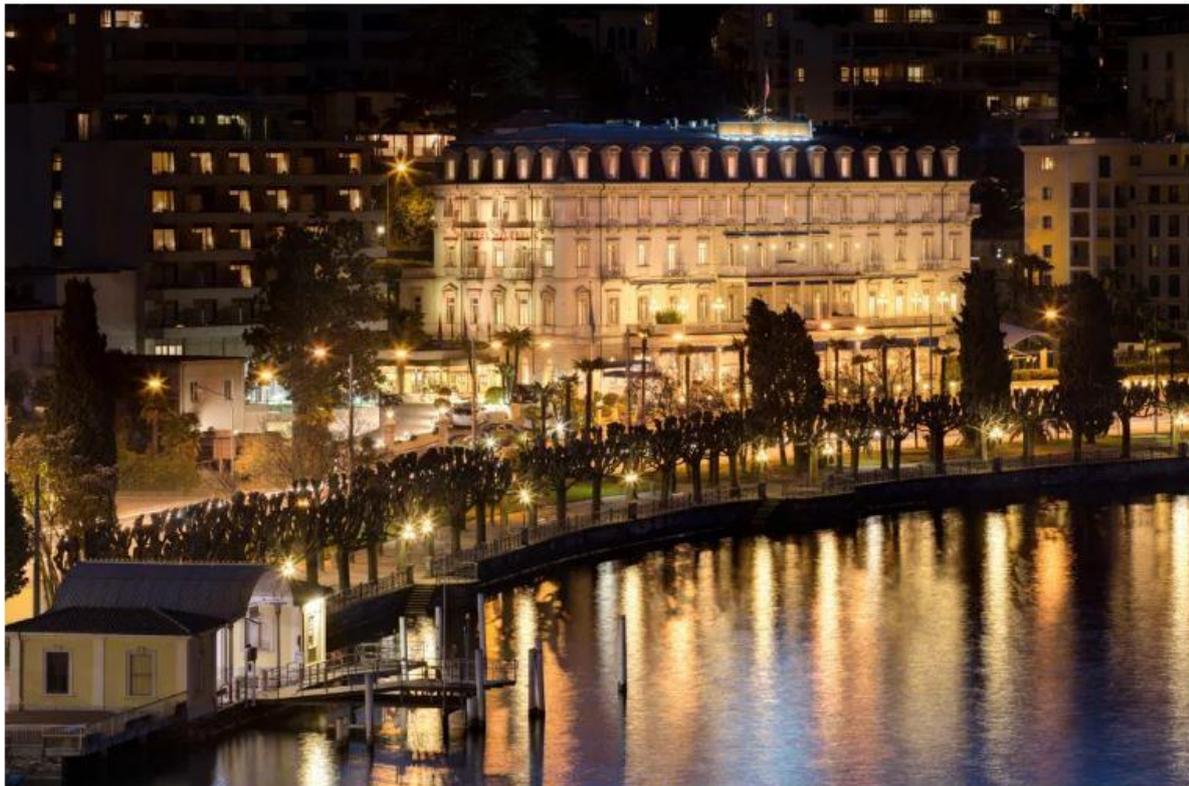


Il cielo del Ticino si illumina di stelle gourmet

Torna S. Pellegrino Sapori Ticino, un'edizione all'insegna della ripresa.

Cucinare non è solo una questione di creatività, ma, soprattutto, di cuore e di mente.

È un continuo assaggiare, condividere idee e scoprire nuove emozioni. È un **gioco di mani** che si incrociano e lavorano insieme, è un inno all'amicizia e, appunto, alla convivialità.



Splendide Royal Hotel

Sono queste le basi della nuova edizione della **kermesse ticinese** che vede sul palcoscenico dei sapori un firmamento di chef pronti a dare spettacolo, uno spettacolo di bontà per celebrare un territorio dalle ricchezze **inesauribili** fatto appunto di sapori e di profumi a volte dimenticati.

La cena di apertura della rassegna è in programma il 20 settembre allo “Splendide Royal Hotel” di Lugano, sarà un dialogo a più mani con gli chef del gruppo “Swiss Deluxe Hotels” che collaboreranno per una serata di alta cucina insieme a Domenico Ruberto.

S. Pellegrino Sapori Ticino in località top





Blu-Restaurant-Lounge

Si susseguiranno poi 10 serate ufficiali che vedranno come ospiti alcuni dei più grandi chef del panorama svizzero, in altrettante località top, fra le quali 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.

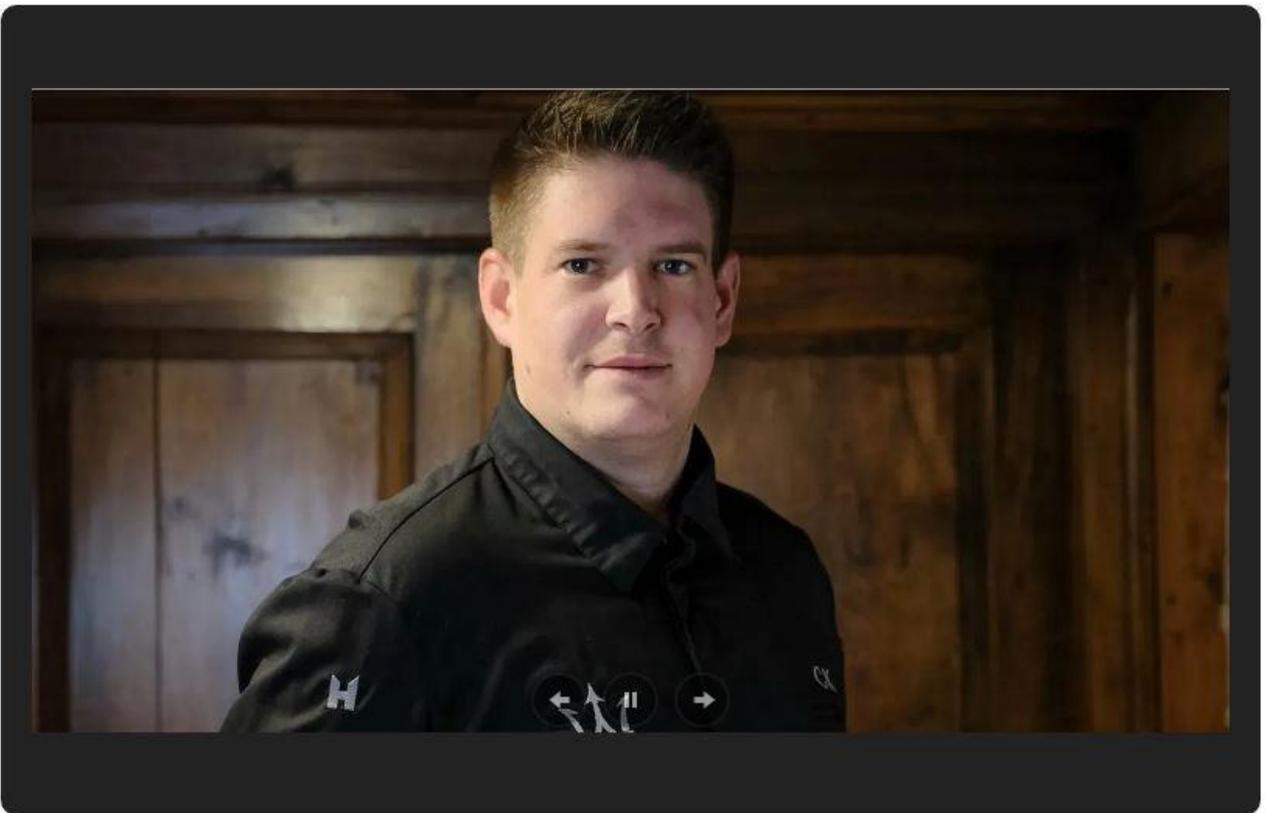
“

La Svizzera a tavola” – spiega il patron dell’evento, Dany Stauffacher – vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo, proponendo un viaggio in alcune delle migliori tavole del nostro Paese esaltando l’arte culinaria svizzera e la sua qualità”.

Tra i volti noti della ristorazione, si potranno incontrare gli chef *Dario Ranza, Cristian Moreschi, Mattias Rook, Frank Oerthle, Domenico Ruberto, Claudio Bollini, Giuseppe Buono, Davide Asietti, Riccardo Scamarcio e Luca Bellanca.*

Saranno loro ad aprire le porte delle loro cucine offrendo ai colleghi svizzeri la **tipica ospitalità ticinese**, mettendo a disposizione la propria professionalità nella preparazione di **cene uniche e irripetibili**.

Ospiti d’onore della kermesse gourmet saranno 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 e il Gourmet Restaurant Incantare, *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 Schälli Wigoltingen, affiancati dai grandi maestri capitanati dallo *Chef André Jaeger* che hanno fatto e faranno la storia della ristorazione elvetica.



Il Festival si chiuderà all'**Hotel Splendide Royal di Lugano il 25 ottobre** dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi più talentuosi tra cui: *Federico Palladino, Francesco Sangalli, Bernard Fournier, Andrea Muggiano e Andrea Levratto.*

Da annotare in agenda anche una serie di serate smart, ma dall'alto contenuto gourmet, le "Tapas night".

Un'idea dedicata ai più giovani che hanno accettato un approccio più graduale al mondo dell'enogastronomia di livello.

L'appuntamento è al **Grand Hotel du Lac a Vevey** nella Svizzera francese. A preparare deliziosi piatti un team selezionati di grandi nomi della ristorazione del Ticino.

Ecco allora che la kermesse **S. Pellegrino Sapori Ticino** torna con una programmazione top level perché la cucina non è solo sperimentazione, ma un percorso di crescita e di avvicinamento a un mondo, quello della cucina che non sempre viene riconosciuto come un linguaggio universale compreso da tutti.

I dettagli delle serate, le bio degli chef e le info per le prenotazioni su www.sanpellegrinosaporiticino.ch

<https://www.sensidelviaggio.it/il-cielo-del-ticino-si-illumina-di-stelle-gourmet/>