

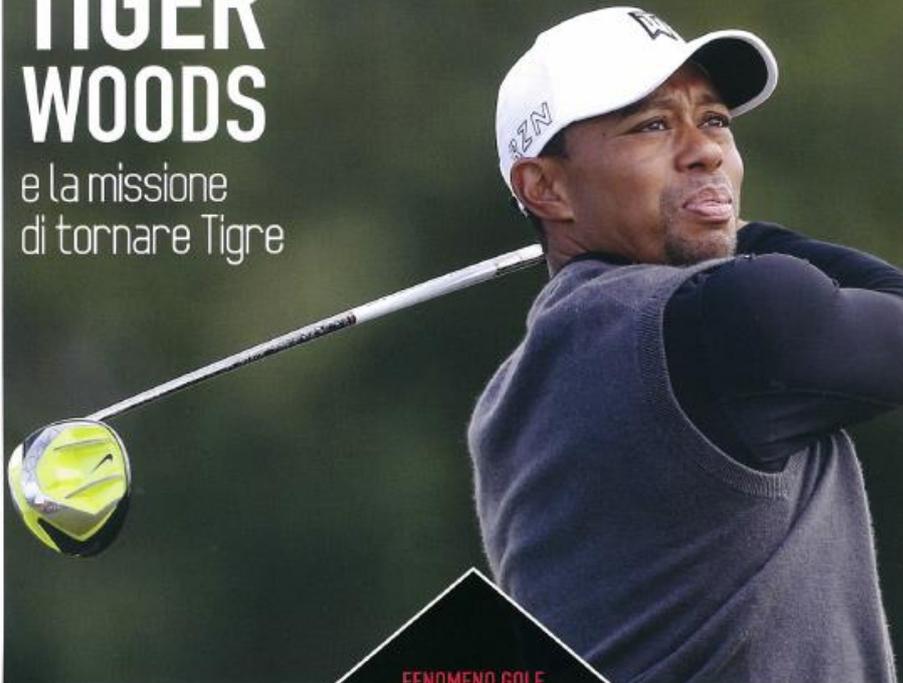
# STILE

MESE

il Giornale GIUGNO

## TIGER WOODS

e la missione di tornare Tigre



Supplemento gratuito in compenso del giornale al numero corrispondente di **Il Giornale** non vendibile separatamente

### FENOMENO GOLF

**OPEN D'ITALIA**  
Nino Bertasio: "La pressione sul green è come quella per le nozze"

È stato il Più Grande, è stato il più amato: è stato. Ma sarà come prima?

**OPEN D'ITALIA**  
I campioni 3.0 selezionati da Rolex

## UN FESTIVAL ENOGASTRONOMICO STELLARE

*In Canton Ticino proseguono i successi di S.Pellegrino Sapori Ticino*

Nell'epoca in cui tutti si riscoprono organizzatori di eventi food, c'è una realtà che da 12 anni porta il piccolo e assoluto Canton Ticino dalla Svizzera alle vette più alte dei festival enogastronomici internazionali. S.Pellegrino Sapori Ticino ha una tradizione ormai affermata, una storia con numeri da capogiro (si contano qualcosa come 210 stelle Michelin dal 2007), una reputazione che oggi travalica ben oltre i confini nazionali e lo ha trasformato in uno degli appuntamenti di settore più importanti al mondo.

Partito qualche settimana fa con 3 cene in splendide location della Svizzera, ora S.Pellegrino Sapori Ticino prosegue con il tema delle cucine del mondo tra i migliori hotel e ristoranti del cantone. "E' una manifestazione che, nata quasi per gioco, oggi ha basi solide", racconta Dany Stauffacher, patron della manifestazione che continua, "territorio, alta gastronomia e vini di grande qualità: la ricetta è la stessa dal primo giorno e oggi possiamo dire che ci ha portato davvero lontano". Negli anni sono passati alcuni tra i più grandi talenti della cucina del mondo, come Anand Gagan, Massimo Bottura, Franck Giovannini, Andreas Caminada e moltissimi altri straordinari cuochi della cucina internazionale.

Tra i tanti nomi che danno lustro all'edizione 2018 (21 eventi e 27 stel-

"Farfalla Justice" dello Chef Rico Zandonella



le Michelin presenti) nell'ultima settimana sono sbarcati in Ticino anche Rico Zandonella e Tomaž Kavčič.

Per Zandonella è stato un ritorno alle origini: da molti anni, infatti, il talentuoso chef ha lasciato il Ticino per cercare (e trovare) fortuna a Küsnacht, poco lontano da Zurigo. Qui ha aperto il suo ristorante Rico's dove oggi propone una cucina dallo spiccato estro creativo, unita a una padronanza della materia prima che gli sono valse le due stelle Michelin. La sua serata, ospitata dal Castello del Sole di Ascona, ha conquistato gli ospiti con proposte culinarie originali e ricercate.

Grande successo hanno riscosso anche i piatti di Tomaž Kavčič, il talento emergente della gastronomia slovena, ospite nella cucina di Domenico Ruberto dell'Hotel Splendide Royal di Lugano. Solare e spontaneo, lo chef del Ristorante Pri Lojzetu a Zemono, ha presentato al pubblico ticinese la sua cucina d'autore che prende spunto dalle tradizioni locali per poi rividerle in chiave moderna.

Fino al 17 giugno, il festival proseguirà tra grandi cene, grandi vini locali e storiche etichette francesi, nello spirito che da sempre lo contraddistingue: portare il meglio dell'enogastronomia mondiale in Ticino.



Dany Stauffacher



Chef Rico Zandonella



Chef Tomaž Kavčič