

S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 parla francese

In occasione della 17^a edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino – Vive la France, la Svizzera e il Ticino si sono presentati a Parigi con una conferenza stampa alla presenza di molti giornalisti e una cena di gala all'Ambasciata di Svizzera lo scorso 21 settembre, all'insegna dell'eccellenza nell'ospitalità.



Foto: Giorgia Panzera

Dany Stauffacher con tutti gli chef protagonisti della serata di gala all'Ambasciata di Svizzera a Parigi; Massimo Boni - Direttore Lugano Region; seduti da sinistra: Ambasciatore Roberto Balzaretto, Nathalie Seiler-Hayez - Direttrice Generale Swiss Deluxe Hotels, Alexa Chessex - Direttrice Svizzera Turismo Francia, Massimo Suter - Presidente Gastroticino.

Con grande passione e professionalità, Dario Ranza, del Ristorante Ciani – Lugano ha presentato una masterclass sul risotto ai molti giornalisti presenti alla conferenza stampa e la sera con Luca Bellanca (1 stella Michelin - GTS), del ristorante Meta – Lugano, Domenico Ruberto (1 stella Michelin- SDH - GTS) dell'Hotel Splendide Royal, Lugano,

Massimiliano Sena (1 stella Michelin - SDH) del Four Seasons Hotel des Bergues, Ginevra, Dominik Sato and Fabio Toffolon (1 stella Michelin - SDH) del The Chedi Andermatt, coadiuvati dallo chef dell'ambasciata Jérôme Lemoine, i sapori e i saperi della Svizzera sono stati proposti in una cornice ricca di storia e di fascino.

Da fine settembre toccherà a 12 chef francesi stellati Michelin mostrare il loro estro culinario in cene che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, ospitati dai colleghi ticinesi.

Tutte le informazioni su www.sanpellegrinosaporiticino.ch

PUBBLICITÀ

1/4 di pagina - mm 185 x 65