

# TGCOM 24

## CUCINA

### S. Pellegrino Sapori Ticino 2020: le eccellenze svizzere a tavola

Torna la manifestazione con protagonisti chef stellati e giovani promesse della cucina tra i luoghi magici del Ticino

Si terrà dal **20 settembre al 25 ottobre**, in quello che viene definito il Cantone più "mediterraneo", la manifestazione **S. Pellegrino Sapori Ticino 2020**, giunta alla 14esima edizione: il Festival gastronomico più glamour a livello internazionale è pronto a tornare anche quest'anno, con il tema "**La Svizzera a tavola**" e un messaggio d'impatto, come si evince dalle parole del suo patron **Dany Stauffacher**: "*S. Pellegrino Sapori Ticino vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo, proponendo un viaggio "virtuale" in alcune delle migliori tavole del nostro Paese esaltando l'arte culinaria svizzera e la sua qualità*".



La **Svizzera** è considerata da sempre una delle mete più amate del turismo lacustre, con i suoi laghi e le sue montagne fiori all'occhiello del territorio. In particolare, il Canton Ticino è una regione dalle mille sfumature, ricco di contrasti naturali e un'atmosfera da Dolce Vita.

Si passa dal massiccio del Gottardo alle dolci colline del Mendrisiotto, con un clima sempre mite e una tradizione culinaria enorme. Dai **grotti ai ristoranti gourmet**, il **Ticino** è una **terra votata ad un turismo enogastronomico a 360 gradi**: raccoglie, infatti, tutte le culture delle genti che si sono avvicendate nel tempo e propone una **cucina** fortemente contaminata, **piena di spunti e fortemente influenzata dalla vicina Italia**.

Si parte il **20 settembre** presso lo "**Splendide Royal Hotel**" di **Lugano**, dove diversi Chef del gruppo "**Swiss Deluxe Hotels**" collaboreranno in una serata di alta cucina insieme al **Resident Chef Domenico Ruberto**. Si susseguiranno poi **10 serate ufficiali** che vedranno come ospiti alcuni dei più grandi Chef del panorama Svizzero, i quali avranno come loro teatro le cucine di altrettante Top Location fra cui: **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.

In questi magnifici luoghi, gli Chef **Dario Ranza, Cristian Moreschi, Mattias Roock, Frank Oerthle, Domenico Ruberto, Claudio Bollini, Giuseppe Buono, Davide Asietti, Riccardo Scamarcio** e **Luca Bellanca** apriranno le porte delle loro cucine offrendo ai colleghi svizzeri la tipica ospitalità ticinese e mettendo a disposizione la propria professionalità nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

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**.

Particolari saranno anche le serate speciali fra cui una **“Tapas night”**: l'intento è quello di far avvicinare le nuove generazioni all'enogastronomia di qualità e una tappa promozionale in Svizzera Francese al **Grand Hotel du Lac** con un team di grandi Chef ticinesi.

Novità di quest'anno è la **Diamond Bottle**, una **bottiglia in edizione limitata** adornata da forme che ricordano il taglio della pietra preziosa più amata, ideata da **Acqua S.Pellegrino** per **festeggiare i suoi primi 120 anni**.

Uno scrigno che rende omaggio alla collaborazione ultradecennale tra Sapori Ticino, che organizza il festival, e l'azienda S.Pellegrino.

<http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch/>

[https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/s-pellegrino-sapori-ticino-2020-le-eccellenze-svizzere-a-tavola\\_22747620-202002a.shtml](https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/s-pellegrino-sapori-ticino-2020-le-eccellenze-svizzere-a-tavola_22747620-202002a.shtml)