



26 APRILE 2018 07:00

## San Pellegrino Ticino, il mondo in cucina

Prestigiose occasioni di incontro e confronto tra le eccellenze dell'enogastronomia in un panorama internazionale spaziando tra innovazione e tradizione ed una particolare attenzione all'Oriente

La dodicesima edizione di **S. Pellegrino Sapori Ticino** apre le sue finestre sul mondo e porta in **Svizzera**, fino al 17 giugno, i saperi e i sapori etnici attraverso le mani di grandi chef di fama internazionale. Qui vi raccontiamo tutti gli appuntamenti previsti per il mese di **maggio**.



Un'edizione, quella di quest'anno, che porta nel cantone più italiano della Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse **cucine internazionali**. Quelli dell'India e del Giappone, delle Maldive e della Danimarca, della Spagna e della Francia, della Germania e della Slovenia. Nuovi piatti, ma una ricetta che, da 12 anni, è sempre la stessa: un parterre di oltre **20 stelle Michelin** per **20 eventi** dislocati all'interno di prestigiose e splendide location del **Canton Ticino** (e della **Svizzera**). Leit motiv della lunga serie di cene della kermesse che, da sempre, accende i riflettori sull'**alta cucina** e sulla valorizzazione del **patrimonio alimentare locale**, è l'eccellenza dell'enogastronomia, che si esprime attraverso l'esperienza, l'innovazione e la creatività di grandi chef chiamati a raccontare i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie.

Dopo tre preview a Zurigo, Berna e Ginevra, il **29 aprile** il festival sbarca in Ticino con la serata di apertura dedicata agli Swiss Deluxe Hotels, presso l'**Hotel Splendide Royal di Lugano**, dove **Domenico Ruberto** ospiterà i colleghi **Mattias Roock** del Castello del Sole di Ascona, **Dietmar Sawyere** del The Chedi di Andermatt e **Gregor Zimmermann** del Bellevue Palace di Berna.

A dare il via alle cene etniche sarà il maestro della cucina indiana **Anand Gaggan**, del ristorante 2 stelle Michelin **Gaggan** di Bangkok, ospite del **Seven Lugano - The Restaurant** di **Claudio Bollini** il **5** e il **6 maggio**.

Il **13 maggio** è la volta del Ristorante Galleria Arté del **Grand Hotel Villa Castagnola** di Lugano, dove **Frank Oerthle** ospiterà il veneto **Paolo Casagrande**, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona, per una serata che renderà omaggio alla **cucina spagnola d'autore**.

Il **16 maggio**, presso l'**Arvi Secret Spot** a Melano, trova spazio una serata particolare che vede l'incontro dei vini francesi di **Baron Philippe de Rothschild** con le creazioni gastronomiche di **Andrea Migliaccio**, chef bistellato del ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel.

La serata del **20 maggio** è dedicata invece alla **cucina tedesca**, precisamente quella del berlinese **Micheal Kempf** che, direttamente dal suo ristorante Facil, approderà ai fornelli del **Villa Principe Leopoldo** di Lugano, accolto dal resident chef **Dario Ranza**.

Il **27 maggio** si gioca in casa. A entrare nella cucina della Locanda Barbarossa del **Castello del Sole** di Ascona sarà infatti **Rico Zandonella**, che lascerà per una sera il suo Rico's a Küsnacht per mostrarci la sua personale visione della cucina svizzera, affiancato dal resident **Mattias Roock**.

Il **28 maggio** tocca alla **Slovenia**. Dalla cucina del Pri Lojetzu di Vipava arriva infatti **Tomaž Kavcic**, accolto da **Domenico Ruberto**, chef del ristorante I due Sud dell'**Hotel Splendide Royal** di Lugano.

A chiudere il calendario degli appuntamenti di maggio sarà il vicentino **Giacomo Gaspari**, alle redini delle cucine griffate PlanHotel nelle **Maldiva**, che nella serata del 29 maggio ci farà scoprire i sapori di questo affascinante angolo di mondo al **THE VIEW Lugano**, ospite di **Mauro Grandi**.

Insomma, c'è n'è davvero per tutti i gusti. Assolutamente consigliato a tutti coloro i quali amano l'alta cucina e vogliono godere della magia del Ticino durante una cena, lasciandosi coccolare dalla sua calda ospitalità.

Per informazioni: **Sapori Ticino** 9 aprile – 17 giugno

[www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

di **Indira Fassioni** [www.nerospinto.it](http://www.nerospinto.it)

[http://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/san-pellegrino-ticino-il-mondo-in-cucina\\_3136230-201802a.shtml](http://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/san-pellegrino-ticino-il-mondo-in-cucina_3136230-201802a.shtml)