

**tio****News**

La diciassettesima edizione sarà dedicata ad alcuni dei migliori chef e alla gastronomia d'oltralpe

LUGANO - La Svizzera, da sempre, è crocevia di culture diverse anche a livello culinario, con la grande presenza di influenze italiane, tedesche e francesi. Il Ticino, in particolare, ha mantenuto questi legami tra cui, forte e antico, quello con la Francia e il suo mondo enogastronomico.

In questo senso, l'obiettivo di S.Pellegrino Sapori Ticino è sempre stato, sin dalla sua nascita, quello di stabilire un autentico rapporto di scambio culturale. Proprio a questo scopo, la sua diciassettesima edizione "parlerà francese", essendo dedicata ad alcuni dei migliori chef e alla gastronomia d'oltralpe: un vero percorso, non solo culinario, di altissimo livello. Con un Padrino d'eccezione: Mauro Colagreco, chef del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco.

Una edizione che vedrà anche un percorso inverso con la presentazione proprio nella capitale francese del Festival e di alcune eccellenze svizzere e ticinesi a livello

enogastronomico e dell'ospitalità con la collaborazione dei Swiss Deluxe Hotels e le Grandes Tables Suisses, associazione che riunisce 69 dei migliori ristoranti e chef della Svizzera con un totale di circa 70 stelle Michelin.

«La novità del 2023 e delle prossime edizioni - sottolinea Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST - è proprio quella di far conoscere oltre confine la cultura svizzera enogastronomica e dell'ospitalità. Quest'anno a Parigi saremo ospiti dell'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretti e con grande onore e orgoglio racconteremo quanto il nostro Paese può offrire anche nel settore dell'ospitalità e della ristorazione».

Da fine settembre, dunque, toccherà a 11 chef francesi stellati Michelin (per un totale di 22 stelle) mostrare il loro estro culinario in 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino.

Particolare attenzione anche alle donne chef, con la "Ladies night" che quest'anno parlerà ancora francese con Georgiana Viou, unica nuova cuoca stellata in Francia per il 2023.

Come ogni anno, il Festival inizierà ufficialmente con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal a Lugano dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels.

«Questa edizione - conclude Stauffacher - metterà in risalto la ricchezza e la biodiversità della Francia attraverso le belle strutture che parteciperanno a questo importante Festival in Ticino tra Lugano, Locarno e Ascona, in una cornice straordinaria e in una delle regioni più turistiche d'Europa».

Il consueto Final Party si svolgerà all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove alcuni chef delle Grandes Tables Suisses del Ticino onoreranno la cucina del primo bistellato ticinese a fine anni '60, Angelo Conti Rossini, di cui ricorrono i 100 anni dalla nascita.

Non mancheranno inoltre le grandi serate oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture storiche di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels.

La splendida cornice della Tenuta Castello di Morcote ospiterà un Déjeuner au Château molto particolare dedicato questa volta alla cucina tardomedievale del grande cuoco bleniese della seconda metà del 1400, il primo cuoco moderno Maestro Martino, a dimostrazione che la cultura gastronomica ticinese ha radici antiche.

Per l'edizione 2023 torna anche la serata Lounge al Casinò di Lugano, un momento dedicato principalmente ai giovani con una proposta enogastronomica sempre di alto livello.