



S. PELLEGRINO  
SAPORI TICINO



# UN FESTIVAL CHE SORPRENDE SEMPRE

DAL 24 SETTEMBRE AL 12 NOVEMBRE, 11 CHEF FRANCESI STELLATI MICHELIN, PER UN TOTALE DI 22 STELLE, PORTERANNO IL LORO ESTRO CULINARIO CON 12 OFFICIAL NIGHTS CHE SI SVOLGERANNO, COME SEMPRE, IN ALCUNE DELLE PIÙ BELLE E SIGNIFICATIVE LOCATION DEL TICINO, DOVE VERRANNO OSPITATI DAI COLLEGGI TICINESI CHE OGNI ANNO METTONO A DISPOSIZIONE PROFESSIONALITÀ E SAVOIR-FAIRE NELLA PREPARAZIONE DI CENE UNICHE E IRRIPETIBILI.

**L**i francese è la quinta lingua parlata nel mondo, è una delle lingue nazionali ufficiali svizzere ed è soprattutto, da sempre, la lingua della gastronomia per eccellenza. Et voilà, la diciassettesima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino: dedicata alla gastronomia francese e ad alcuni dei suoi migliori chef, la manifestazione 2023 è servita.

La particolarità di S. Pellegrino Sapori Ticino è da sempre quella di unire i due settori fondamentali del turismo, da una parte l'industria alberghiera e quella della ristorazione, dall'altra di sviluppare uno scambio culturale con i paesi ospiti e ogni anno di proporre qualcosa di nuovo: così l'edizione 2023 varca i confini nazionali e si presenta a Parigi il 21 settembre con una conferenza stampa e una cena di gala presso l'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretto. Due momenti che si svilupperanno grazie al supporto di Svizzera Turismo Francia in collaborazione con i Swiss Deluxe Hotels, l'associazione che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi Hotel 5 stelle della Svizzera, importanti partner del Festival da oltre 10 anni, unitamente alle Grandes Tables Suisses. Tanti protagonisti per presentare le eccellenze svizzere nel settore dell'ospitalità e della ristorazione: Dario Ranza, del Ristorante Ciani – Lugano; Luca Bellanca (1 stella Michelin - GTS), del ristorante Meta – Lugano; Domenico Ruberto (1 stella Michelin- SDH - GTS) dell'Hotel Splendide Royal, Lu-

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

«Un grande orgoglio – sostiene Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST – poter esportare i saperi e i sapori enogastronomici dei nostri territori in un Paese che è la culla dell'alta gastronomia. Come sarà un grande orgoglio ospitare in Ticino grandi personalità francesi, da nomi storici a rivelazioni dell'ultimo periodo, per una proposta globale e interessante per tutti. Un'edizione – continua Dany Stauffacher- che vuole essere l'inizio di un nuovo ulteriore percorso per un continuo scambio culturale».

- 1 ottobre **Giuliano Sperandio** (2 stelle Michelin - Restaurant Taillevent, Paris) ospite di Marco Campanella dell'Eden Roc di Ascona;
- 9 ottobre **Christophe Hay** (2 stelle Michelin - 1 stella verde - Restaurant Fleur de Loire, Blois) ospite di Giuseppe Pistritto al Swiss Diamond Hotel di Morcote;
- 10 ottobre **Lionel Giraud** (2 stelle Michelin - Maison Saint Crescent La Table Lionel Giraud, Narbonne) ospite di Mattias Roock al Castello del Sole di Ascona;
- 12 ottobre **Benoît Carcenat** (1 stella Michelin - Migliore Chef



02

03

04



2023 per GM Suisse - La Table du Valrose, Rougemont) ospite di Nico-  
la Leanza del Seven Ascona;  
 • 17 ottobre **Florent Pietravalle** (1  
stella Michelin - La Mirande, Avi-  
gnone) ospite di Davide Asietti del  
Blu Restaurant & Lounge di Ascona;  
 • 18 ottobre **Marcel Ravin** (2 stelle  
Michelin - 1 stella verde -Blue Bay,  
Montecarlo) ospite di Alessandro  
Boleso a Villa Castagnola, Lugano;  
 • 22 ottobre **Franck Putelat** (2 stelle  
Michelin - La Table de Franck Pute-  
lat, Carcassonne) sarà ospite di Ric-  
cardo Scamarcio a Villa Orselina;  
 • 24 e 25 ottobre **Emmanuel Renaut**  
(3 stelle Michelin - 1 stella verde -  
Flocon de sel, Megève) sarà ospite  
per due serate rispettivamente di  
Cristian Moreschi a Villa Principe  
Leopoldo - Lugano e di Dario Ranza  
e Loris Meot al Ciani di Lugano;

05



06



07



08



- 31 ottobre **Jérôme Banctel** (2 stelle  
Michelin - Le Gabriel, Hotel La  
Réserve, Paris) ospite di Emanuele  
Bertelli al Seven di Lugano;
- 5 novembre **Gaël e Mickaël  
Tourteaux** (2 stelle Michelin -  
Flaveur - Nizza) ospiti di Luca Bel-  
lanca al Ristorante Meta, Lugano.
- 7 novembre **Mauro Colagreco** (3  
stelle Michelin, 1 stella verde, Mira-  
zur, Mentone) ospite di Domenico  
Ruberto all'Hotel Splendide Royal,  
Lugano e Padrino del Festival.

L'affezionato pubblico di SPST sco-  
pirà che nelle proposte francesi del  
momento, oltre a tanta storia, c'è  
una grande attenzione all'impegno  
ambientale, con utilizzo di prodotti  
stagionali e locali alla base dei menu  
e con la sostenibilità come caratteri-  
stica distintiva di tanti progetti culi-  
nari. Anche la **Ladies night** parlerà  
francese quest'anno: il **2 ottobre**  
**Georgiana Viou**, rivelazione  
dell'anno con il suo ristorante Rouge  
a Nîmes e una stella Michelin, sarà  
al Seven di Lugano.  
Come ogni anno il Festival inizierà



09

10



11



12



13



ufficialmente con il **Grand Opening** presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano domenica 24 settembre dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels per poi continuare con le serate ufficiali e si chiuderà domenica 12 novembre sempre con il **Final Party** all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove quest'anno alcuni chef

Grandes Tables Suisses del Ticino onoreranno la cucina del primo bi-stellato ticinese a fine anni '60, Angelo Conti Rossini, di cui ricorrono i 100 anni dalla nascita.

Non mancheranno le serate promozionali oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture di alcuni membri del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**, quest'anno al The Dolder Grand a Zurigo e al Beau Rivage Palace di Losanna, dove affiatati gruppi di top Chef ticinesi porteranno il loro estro culinario abbinato alle eccellenze enologiche del nostro territorio, e tanti altri appuntamenti molto amati dal pubblico di SPST, tra cui l'immane appuntamento con il **Déjeuner au Château** presso la Tenuta Castello di Morcote il 17 settembre, un momento particolare dedicato questa volta alla **cucina tardomedievale** del grande cuoco bleniese del XV secolo, Maestro Martino, il primo cuoco moderno, a dimostrazione che il territorio che da 17 anni celebra grandi chef grazie a S.Pellegrino Sapori Ticino già da metà del 1400 era la culla della cultura gastronomica. Torna anche la **serata Lounge** il 5 ottobre al Casino' di Lugano, un momento dedicato principalmente ai giovani con una proposta enogastronomica sempre di alto livello. Grande passione, grande impegno, grandi proposte e grandi partners: tutto questo è S.Pellegrino Sapori Ticino. 

Maggiori dettagli su [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

01 Dall'alto a sinistra: **Tito Modugno, Ambrogio Stefanetti, Marco Badalucci, Davide Asietti, Marco Campanella, Andrea Muggiano, Andrea Pedrina, Trevor Appignani, Andrea Levratto, Loris Meot, Mattias Roock, Diego Della Schiava, Luca Bellanca, Giuseppe Pistrutto, Federico Palladino, Cristian Moreschi, Andrea Bertarini, Nicola Leanza, Riccardo Scamarco, Moreno Manzini, Domenico Ruberto, Emanuele Bertelli, Alessandro Boleso, Frank Oerthle, Dario Ranza, Lorenzo Albrici** con **Dany Stauffacher**

02

**Florent Pietravalle**  
Poutargue asperge  
Ph: © **Florian Domergue**

03

**Mauro Colagreco**  
Fleur De Capucine Concombre  
Ph: © **Matteo Carassale**

04

**Christophe Hay**  
Carpe à la Chambord, truffe uncinatum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

05

**Marcel Ravin**  
Volaille noire  
Ph: © **Fabbio Galatioto**

06

**Gaël e Mickaël Tourteaux**

07

**Georgiana Viou**

08

**Benoît Carcenat**  
Homard

09

**Emmanuel Renaut**  
Cardon épineux de Plainpalais rôti  
Ph: © **Anne-Emmanuelle Thion**

10

**Franck Putelat**  
Ravioli  
Ph: © **Verri**

11

**Giuliano Sperandio**  
Pithiviers ris de veau truffe sauce vin rouge  
Ph: © **Arbès Food**

12

**Jérôme Bancet**  
La Carotte  
Ph: © **Julie Limont**

13

**Lionel Giraud**  
Pois chiches de Biograneta, frais et fermentés. Montbrun Lauragais

 **THE VIEW**  
LUGANO  
★★★★★



**Relax & Recharge**

Un olimpo di charme, dedicato al culto del benessere, pensato per gli ospiti dell'hotel, ma aperto anche ai visitatori esterni.