



S.Pellegrino Sapori Ticino, International Gourmet Festival



13 anni, 20 eventi, 22 stelle Michelin, 366 punti Gault&Millau e 17 location. La tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino è partita alla scoperta della nazione che quest'anno brilla più che mai con un numero record di punti Gault&Millau e di stelle Michelin a dimostrazione della sua grande personalità culinaria. Dopo il giro del mondo attraverso le cucine internazionali di diversi Paesi nel 2018, oggi il festival enogastronomico ticinese, tra i più rinomati e longevi d'Europa, si appresta ad apparecchiare le tavole all'insegna della grande cucina svizzera. Una sorta di "ritorno a casa" per una kermesse che, fin dalla sua nascita, si è sempre fatta portavoce del Ticino come luogo di grandi tradizioni turistiche e gourmet ed oggi allarga all'intera nazione questo concetto.

Per seguire il filo rosso dell'eccellenza nazionale, S.Pellegrino Sapori Ticino ha scelto di collaborare con Les Grandes Tables de Suisse, la più prestigiosa associazione gastronomica svizzera che raggruppa quasi tutte le migliori tavole del Paese.

Dany Stauffacher, patron del festival, racconta: "Spesso si sente dire che la Svizzera, un Paese con quattro diverse lingue e contaminata da tante culture differenti non abbia una propria identità culinaria. Dopo aver girato in lungo e in largo la Svizzera e i suoi ristoranti, vi assicuro che la nostra nazione è davvero unica nel suo genere, a partire dalla sua cucina. Eclettica, sperimentale ma con solide basi, ricca di talenti e passione: la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi al pubblico in tutta la sua meraviglia e noi siamo orgogliosi di offrirglielo".

Nel programma dell'edizione 2019, omaggio alla Svizzera culinaria, non poteva mancare la serata dedicata allo chef che la guida Gault&Millau Switzerland del 2019 ha incoronato come "Cuoco dell'anno". Heiko Nieder, (19 punti Gault&Millau - 2**M), talentuoso chef del The Restaurant all'interno di The Dolder Grand di Zurigo porterà nella cucina di Domenico Ruberto (15G&M) all'Hotel Splendide Royal di Lugano la sua cucina emozionale. Questa serata consacra una grande novità per S.Pellegrino Sapori Ticino, che inizia quest'anno una importante collaborazione con Gault&Millau Switzerland, condividendo con la guida la stessa grande passione per il cibo e il servizio di qualità.

I primi appuntamenti sono stati al Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra e al Widder Hotel di Zurigo, due splendide location del gruppo Swiss Deluxe Hotels, maestri del servizio d'eccellenza. Qui hanno cucinato alcuni tra i migliori chef ticinesi, portando oltre Gottardo la cucina più solare e mediterranea dell'intera nazione: Lorenzo Albrici (Locanda Orico, Bellinzona, 16G&M - 1*M), Luca Bellanca (Metamorphosis, Lugano), Dario Ranza e Cristian Moreschi (Villa Principe Leopoldo, Lugano, 17G&M) e Domenico Ruberto (I due Sud, Hotel Splendide Royal, Lugano) saranno i protagonisti nella serata di Ginevra, coadiuvati dallo chef locale Massimiliano Sena (15G&M - 1*M).

Spazio anche agli eventi speciali che vedranno protagonisti altri chef di grande spessore per serate a tema, come quella dedicata al pesce d'acqua dolce interpretata dallo chef bistellato italiano Marco Sacco (Ristorante Piccolo Lago, Verbania), ospite di Luca Bellanca al Metamorphosis Lugano. E poi, naturalmente, lounge nights dedicate ai giovani con occasioni particolari per gustare al meglio la "Svizzera superstar" in ogni sua sfaccettatura enogastronomica sia in Ticino al Blu Restaurant & Lounge di Locarno e al Seven Lugano The Lounge che a Zurigo, presso La Bottega di Mario.

Novità assoluta per il 2019 sarà la serata Salute con Sapore, in collaborazione con EOC, l'Ente Ospedaliero Cantonale: nella sede dell'Ospedale italiano di Lugano 5 chef delle strutture ospedaliere del Ticino cucineranno per il pubblico del festival, portando in tavola la propria versione di piatti salutari e gourmet. Il progetto Salute con Sapore proseguirà anche a kermesse ultimata, per portare il concetto di cibo sano tra le case dei ticinesi.

S.Pellegrino Sapori Ticino si concluderà con il gala finale all' Hotel Splendide Royal di Lugano, dove un team di grandi chef ticinesi metterà il sigillo alla tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino. Per info: www.saporiticino.ch

http://www.taccuinodiviaggio.it/home3/index.php?option=com_content&view=article&id=924&catid=21&Itemid=169