



# TERRE INCOGNITE MAGAZINE

San Pellegrino Sapori Ticino 2023



L'obiettivo di S.Pellegrino Sapori Ticino, in programma dal **24 settembre al 12 novembre 2023**, che quest'anno ha per titolo "Ticino – Francia – Svizzera andata e ritorno....!!! Vive la France", è sempre stato, sin dalla sua nascita, quello di stabilire un autentico rapporto di scambio culturale: le storie, i personaggi, la conoscenza e i gusti dei Paesi ospiti sono ogni volta i veri protagonisti, unitamente alle eccellenze del territorio ticinese, con la "cucina di eccellenza" come comune denominatore.



Mauro Colagreco

La Svizzera è da sempre un 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 che oggi, più che mai, passa anche attraverso il mondo enogastronomico. Il francese è anche una delle lingue nazionali ufficiali svizzere, ben quattro Cantoni sono francofoni (Ginevra, Vaud, Neuchâtel e Giura). E la diciassettesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino parlerà proprio francese essendo dedicata alla gastronomia francese e ad alcuni dei suoi migliori chef. 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.



Dany Stauffacher

Un'edizione che vedrà anche un percorso inverso con la presentazione proprio a Parigi (**giovedì 21 settembre**) del Festival e di alcune eccellenze svizzere e ticinesi a livello enogastronomico e dell'ospitalità con la collaborazione dei Swiss Deluxe Hotels, i migliori 39 hotels della Svizzera, da oltre 10 anni partner della manifestazione 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 la cultura svizzera enogastronomica e dell'ospitalità varcando i nostri confini. Quest'anno a Parigi saremo ospiti dell'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretto, racconteremo quanto il nostro Paese può offrire anche nel settore dell'ospitalità e della ristorazione». Sin dalla prima edizione del Festival nel 2007, unendo i due settori fondamentali del turismo, l'industria alberghiera e quella della ristorazione, Dany Stauffacher aveva intuito il grande potenziale dell'enogastronomia nel promuovere una destinazione, creando un evento che potesse far parlare del suo amato territorio, valorizzandolo attraverso la grande cucina d'autore, con chef ospiti internazionali, anche da Paesi molto lontani, dall'Asia al Sud America, portando la manifestazione a diventare un importante appuntamento fisso per gli appassionati gourmet. Quest'anno da fine settembre toccherà a undici chef francesi stellati Michelin (per un totale di ventidue stelle) mostrare il loro estro culinario in dodici Official Nights che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, tra Ristoranti e Hotel che si affacciano su laghi e negli angoli più suggestivi del territorio, ospitati dai colleghi ticinesi che, da ben 16 anni mettono a disposizione la loro passione, professionalità e savoir-faire nella preparare cene uniche e irripetibili.



Georgiana Viou

Particolare attenzione anche alle donne chef con la “Ladies night” che quest'anno – presso il Ristorante Seven di Lugano (**2 ottobre**) – parlerà sempre francese con Georgiana Viou, unica nuova cuoca stellata in Francia per il 2023. Il Ristorante Rouge, nel cuore di Nîmes, nel Margaret – Hôtel Chouleur, dal 2021 propone un mix di cucina mediterranea con influenze africane del Benin, suo paese d'origine.





Hotel Splendide Royal

Come ogni anno, il Festival inizierà ufficialmente a Lugano, con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels (**domenica 24 settembre**). «Questa edizione – conclude Dany 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 (domenica 12 novembre) dove quest'anno 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.



Swiss Diamond Hotel

Non mancheranno inoltre le grandi serate oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture storiche 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 territorio ticinese. Per l'edizione 2023 torna anche la serata Lounge 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.



San Pellegrino Sapori Ticino Chef Domenico Ruberto Splendide Royal

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