

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Ai nastri di partenza la S.Pellegrino Sapori Ticino 2019



Dall' 8 Aprile al 16 Giugno in diverse, splendide location della Svizzera, andrà on scena la kermesse nata per essere portavoce del Ticino come luogo di grandi tradizioni turistiche ed anche l'occasione più golosa per conoscere le sfumature gastronomiche della nazione rossocrociata

La tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino è pronta a partire 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, ci racconta che *"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.

In partenza il prossimo 8 aprile, i primi appuntamenti saranno quelli 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 cucineranno 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). A Zurigo, invece, cucineranno **Andrea Bertarini** (Ristorante Vicania, Vico Morcote - 14G&M), **Mauro Grandi** (THE VIEW Lugano - 14G&M), **Egidio Iadonisi** (Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote - 14G&M) e **Frank Oerthle** (Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano, 16G&M - 1*M) ospitati dallo chef **Tino Roberto Staub** (15G&M).

Si tornerà poi in Ticino, per un itinerario di gusto tra alcune delle più belle location della Svizzera italiana.

Didier de Courten (Le Terminus, Sierre - 19G&M - 2**M) sarà ospite dello chef **Frank Oerthle** nel **Ristorante Galleria Arté al Lago** del **Grand Hotel Villa Castagnola** di Lugano, dove porterà i suoi piatti a metà strada tra innovazione e tradizione.

Sarà poi la volta dell'appuntamento all'**Hotel Splendide Royal** di Lugano per il gala iniziale dedicato alla cucina degli Swiss Deluxe Hotels dove cucineranno **Salvatore Frequente** (La Brezza, Hotel Eden Roc, Ascona - 16G&M - 1*M), **Marcus G. Lindner** (Le Grand Bellevue, Gstaad - 18G&M) e **Domenico Ruberto** come padrone di casa.

Saranno due gli chef tristellati Michelin svizzeri che parteciperanno alla manifestazione: **Franck Giovannini** (Hôtel de Ville, Crissier - 19 G&M - 3***M) sarà ospite del **Ristorante Ciani** di Lugano per regalare ai commensali il suo estro culinario con solide basi nella grande cucina francese, mentre **Peter Knogl** (Cheval Blanc by Peter Knogl, Basilea - 19G&M - 3***M) sarà il protagonista della cena al **Castello del Sole** di Ascona, dove si scopriranno le influenze tedesche nella cucina d'autore svizzera con l'aiuto del resident chef **Mattias Roock** (18G&M - 1*M). A rappresentare il terzo gioiello della cucina nazionale, Andreas Caminada, ci sarà il suo delfino **Silvio Germann** (IGNIV by Andreas Caminada, Bad Ragaz - 17G&M - 1*M) che offrirà agli ospiti del **Seven Lugano The Restaurant** l'emozione del "food sharing experience", ospitato da **Claudio Bollini**.

Il festival, come è di consueto da 13 anni, accompagnerà i piatti degli chef con grandi vini del Ticino e non solo, a dimostrazione, se ancora ce ne fosse bisogno, che i vini locali sono perfetti in abbinamento all'alta gastronomia.

Al **Fiore di pietra**, nella cucina di **Luca Bassan**, nella splendida location in cima al Monte Generoso, cucinerà invece **Stéphane Décotterd** (Le Pont de Brent, Brent - 18G&M - 2**M), capace di raccontare i suoi luoghi attraverso i sapori.

Bernard e Guy Ravet (L'Ermitage des Ravet, Vuflens-le-Château - 19G&M - 1*M) porteranno al **THE VIEW Lugano**, tra i fornelli di **Mauro Grandi**, la loro personale idea di "cucina di squadra", dove il team è composto proprio da padre e figlio.

Torna in Ticino, ospite dello **Swiss Diamond Hotel** di Vico Morcote e dello chef **Egidio Iadonisi**, **Martin Dalsass** (Talvo by Dalsass, Champfèr - 18G&M - 1*M) insieme al suo tocco gastronomico nel rispetto della natura e delle sue stagioni.

Bernadette Lisibach (Neue Blumenau, Lömmenschwil - 16G&M - 1*M), "Female Chef of the Year 2015" by Gault&Millau e neostellata, insieme a **Lorenzo Albrici** (Locanda Orico - 16G&M - 1*M) saranno i protagonisti di una cena a quattro mani dagli esiti sicuramente sorprendenti, nel panoramico ristorante di **Villa Orselina** a Locarno-Orselina, ospiti di **Riccardo Scamarcio** (13G&M).

Ciliegina sulla torta di questo programma "made in Suisse", **André Jaeger**, presidente per oltre 20 anni de Les Grandes Tables de Suisse fino a pochi anni fa e, per decenni, grande interprete della cucina gastronomica svizzera. La sua serata si terrà a **Villa Principe Leopoldo** di Lugano dove sarà ospite dello chef **Cristian Moreschi** con **Dario Ranza**.

Escursione tra i sapori mediterranei della vicina Italia grazie a **Enrico Bartolini**, lo chef tricolore più stellato dell'omonimo ristorante al **MUDEC di Milano**: a fare gli onori di casa al **BLU Restaurant&Lounge** di Locarno sarà **Davide Asietti**.

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**: 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.

Il Ticino Turistico

La Svizzera è considerata una meta turistica fin da tempi antichi, all'alba del turismo lacustre che scelse molte delle sue località per trascorrere le vacanze. Laghi e montagne sono il fiore all'occhiello di questa nazione, non a caso il turismo invernale nacque oltre 150 anni fa a St. Moritz. Negli ultimi decenni le potenziali attrattive della nazione si sono moltiplicate anche sulla tavola, andando ben oltre i luoghi comuni del cioccolato e dei formaggi d'alpeggio. Oltre a queste eccellenze nazionali, infatti, la Svizzera è una terra che si dimostra sempre più votata ad un turismo enogastronomico a 360 gradi. In posizione strategica, crocevia tra Germania, Francia, Italia e Austria, oggi la Svizzera raccoglie tutto questo bagaglio di genti e culture, proponendo una cucina fortemente contaminata e ricca di spunti. Il Ticino, in particolare, il più assoluto e "mediterraneo" di tutti i cantoni, stupisce per una piazza gastronomica sempre più vivace e variegata, in questo caso molto influenzata dalla vicina Italia, ricca di firme e indirizzi culinari di grande personalità.

Ticino Enogastronomico

Oltre due mesi di eventi per sfatare un mito. Nella terra delle quattro lingue, dove ogni regione è fortemente influenzata culturalmente, e quindi anche gastronomicamente, dalle più grandi nazioni confinanti, il festival racconterà la vera anima della cucina svizzera. Contaminata dalle grandi scuole e rivista da personalità eclettiche e magnetiche, oggi la gastronomia elvetica, con la sua posizione strategica, crocevia tra Germania, Francia, Italia e Austria, raccoglie tutto questo bagaglio di genti e culture, proponendo una cucina ricca di spunti e virtuose influenze. Interessante anche il fatto che molti chef ospiti del festival rappresentino le cucine dei grandi alberghi elvetici, a dimostrazione della grande storia di accoglienza della Svizzera e del Ticino.

https://www.tigulliovinio.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=17647