

S.Pellegrino Sapori Ticino torna e omaggia l'Italia stellata



Dal 4 ottobre al 14 novembre la manifestazione svizzera celebra cucine e regioni italiane. Tanta la voglia di ripartire puntando su qualità e territorio dei ristoranti

Un viaggio enogastronomico che parte dal cuore della Svizzera più mediterranea, il Ticino, per esplorare lo straordinario patrimonio delle regioni italiane. E' il tema al centro dell'**edizione 2021 di S.Pellegrino Sapori Ticino**, la storica manifestazione "Made in Switzerland" che torna **dal 4 ottobre al 14 novembre dal titolo "Il Ticino incontra le Regioni italiane**. In questa seconda edizione autunnale, con la voglia di ripartire e far ripartire il settore, sono ospiti d'onore della kermesse gourmet, alcuni chef italiani di ristoranti 2 Stelle Michelin che, accompagnati come di consueto dagli chef ticinesi, animano le serate delle location più esclusive del Cantone, con il loro "sapere" culinario, e cene che raccontano il territorio dove operano. Presenti come sempre **gli sponsor storici, in primis S.Pellegrino** che ha creduto alla manifestazione fin dalle prime edizioni.

L'Italia ha un grande patrimonio enogastronomico

“Con la scelta di questo tema desidero assolutamente fare un evento unico dedicato all'Italia e alle sue regioni che, dal mio punto di vista, racchiudono la migliore cucina al mondo, ma soprattutto mostrare come nell'enogastronomia moderna è fondamentale mettere all'interno dei piatti il proprio territorio, valorizzandolo e facendosi ambasciatori della cultura del luogo. Il nostro ruolo è quello di essere portavoce per un comparto che ha risentito moltissimo della situazione senza mai dimenticare che la qualità è il valore aggiunto” spiega **Dany Stauffacher, patron e ideatore della manifestazione**. Stauffacher cita anche l'ultimo Food Travel Monitor 2020 della World Food Travel Association, il più importante studio internazionale sul turismo enogastronomico, il 53% dei viaggiatori nel mondo si dichiara turista enogastronomico e il 71% delle persone in viaggio vuole vivere esperienze in questo campo memorabili. C'è voglia dunque di tornare a viaggiare e conoscere le tante realtà enogastronomiche che ci circondano.

Gli appuntamenti da non perdere

Come ogni anno il Festival, oltre alle serate ufficiali ospita le consuete serate promozionali **Oltre Gottardo** dedicate al Ticino, nelle strutture di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, associazione partner che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi hotel 5 stelle della Svizzera. Da segnare in agenda, lunedì 15 novembre presso il Widder Hotel di Zurigo, domenica 21 novembre presso lo Schweizerhof Bern & Spa di Berna e lunedì 22 novembre al Lausanne Palace di Losanna. In Ticino, **serata francese il 3 ottobre** al Seven di Lugano all'interno del Casinò, con lo chef Bernard Fournier. Il **Grand Opening è il 4 ottobre all'Hotel Splendide Royal di Lugano, dedicato agli chef di Swiss Deluxe Hotels**. Ospiti di Domenico Ruberto quest'anno sono gli chef Heinz Rufibach (Grand Hotel Zermatterhof) Luigi Lafranco (Riffelalp Resort 2222M Zermatt) e Marco Ortolani (La Réserve Eden au Lac Zürich).

Tanti chef italiani 2 Stelle Michelin

Le cene ufficiali con gli chef italiani due stelle Michelin, iniziano dal Nord Italia e precisamente dal Piemonte: **l'11 ottobre** al Meta di Lugano con lo chef **Luca Bellanca c'è Michelangelo Mammoliti** de “La Madernassa”, a Guarene per una serata dedicata ai “Piatti legati alla memoria”. Il **12 ottobre** si va idealmente nella Serenissima per esplorare la cucina di “un laziale a Venezia”, e cioè **Donato Ascani**, del Glam by Bartolini, da Marco Campanella del Ristorante La Brezza, all'Hotel Eden Roc di Ascona. Il **13 ottobre** lo chef Mattias Roock della Locanda Barbarossa del Castello del Sole Beach Resort & Spa ad Ascona apre le porte a **Peter Girtler**, del Gourmetstube Einhorn, all'interno del Romantik Hotel Stafler, a Vipiteno, in Alto Adige. Si prosegue verso Sud **il 18 ottobre**, con la serata di cucina ischitana dedicata al “Valore dell'appartenenza” in compagnia di **Nino Di Costanzo** del Danì Maison di Ischia all'Artè, Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano, regno dello chef Frank Oerthle. I sapori di Romagna sono protagonisti **il 24 ottobre** al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con **Alberto Faccani**, dal Magnolia di Cesenatico, nella cucina di Davide Asietti. Ritorno a Nord, a Brescia con **Stefano Baiocco**, del Villa Feltrinelli, a Gargnano, che **il 25 ottobre** è da Riccardo Scamaricio al Villa Orselina di Locarno.

Novembre di grandi eventi

Il **7 novembre da non perdere Anthony Genovese** de Il Pagliaccio di Roma, da Domenico Ruberto all' Hotel Splendide Royal di Lugano. **L'8 i due talenti Matteo Metullio e Davide De Pra** dell'Harry's Piccolo, al Grand Hotel Duchi d'Aosta a Trieste sono da Dario Ranza al Ristorante Ciani di Lugano. La Maremma è al centro della serata del **9 novembre con Francesco Bracali**, dal suo ristorante a Ghirlanda, vicino Grosseto, da Cristian Moreschi al Villa Principe Leopoldo di Lugano. Le serate ufficiali si chiudono il **10 con la Sicilia di Pino Cuttaia e la sua Madia a Licata**, ospiti di Giuseppe Buono allo Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote. Il 14 novembre come di consueto chiusura all star con gli chef ticinesi all'Hotel Splendide Royal di Lugano. **Da non perdere i due appuntamenti speciali: il 2 novembre serata dedicata alle Osterie d'Italia** al Ristorante Moncucchetto a Lugano, con l'Osteria della Villetta di Maurizio e Grazia a Palazzolo sull'Oglio; mentre la serata femminile il **3 novembre è con Chiara Pavan del Venissa sull'isola di Mazzorbo, a Venezia nella Tenuta Castello di Morcote** della viticoltrice Gaby Gianini.

Info e prenotazioni: www.sanpellegrinosaporiticino.ch

<https://blog.ilgiornale.it/viaggiopervoi/2021/09/20/s-pellegrino-sapori-ticino-torna-e-omaggia-allitalia-stellata/>