

# THE Geisha Gourmet

## Le magnifiche 11 cene della S.Pellegrino Sapori Ticino



Undici grandi cene (e non solo) per gli 11 anni del festival: dopo 10 anni di storia la passione per l'enogastronomia non cambia, così come la perfetta accoglienza e la ricerca di grandi nomi della cucina continuano ad essere il fil rouge della manifestazione. Per il 2017 S.Pellegrino Sapori Ticino incontra Le Soste, Associazione italiana che riunisce molti dei migliori Chef della gastronomia d'Italia, per regalare emozioni culinarie di altissimo livello all'insegna dei sapori mediterranei.

Saranno, quindi, italiani gli **chef protagonisti** delle **11 serate** del **ricco calendario 2017**, in diverse tra le più prestigiose **location del Canton Ticino**, da Lugano ad Ascona fino a Mendrisio. E poi ancora altri appuntamenti ed eventi speciali per tutti i palati.

Si parte dalle serate oltre Gottardo il **3 aprile a Zurigo** presso **The Dolder Grand**, il **5 aprile a Berna** presso il **Bellevue Palace** e il **10 aprile a Ginevra** presso **Le Richemond**, dove gli Chef ticinesi saranno ospiti degli esclusivi alberghi del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**, un gruppo che riunisce la quasi totalità dei migliori hotel cinque stelle lusso della Svizzera. Queste cene di gala aprono la manifestazione con l'intento di promuovere l'enogastronomia di qualità ticinese, grazie alla partecipazione di alcuni dei migliori Chef presenti sul territorio come Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Salvatore Frequente, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, con la collaborazione dei padroni di casa Heiko Nieder, Gregor Zimmermann e Philippe Bourrel.

Dopo le prime serate di Gala, S.Pellegrino Sapori Ticino farà rotta verso casa, con la serata di apertura del **23 aprile** che si terrà all'**Hotel Splendide Royal** di Lugano, dove **Domenico Ruberto** ospiterà i colleghi **Philippe Bourrel** (Le Richemond Geneva), **Pierre Crepaud** (Le Crans Hotel & SPA) e **Patrick Mahler** (Park Hotel Vitznau) per una serata dedicata al gruppo **Swiss Deluxe Hotels**.

Il primo appuntamento con gli **Chef de Le Soste** sarà con **Sandro** e **Maurizio Serva** del Ristorante La Trota, accolti il **7 maggio** al **Ristorante Galleria Arté al Lagodel Grand Hotel Villa Castagnola** di Lugano, da **Frank Oerthle**. Da Rieti, la tradizione e i prodotti del territorio saranno le basi per una cucina che vede come primo attore il pesce d'acqua dolce.

Al **Ristorante Ciani Lugano l'8 maggio**, arrivano **Martin Dalsass** del Ristorante **Talvo by Dalsass** e **Giancarlo Morelli** del **Pomiroeu** di Seregno, ospiti di **Nicola Costantini**. I due grandi Chef e amici di S.Pellegrino Sapori Ticino tornano a deliziare i palati luganesi con il loro carico di professionalità, esperienza e simpatia.

Il viaggio enogastronomico prosegue con la cena presso **Villa Principe Leopoldo** di **Lugano**, dove lo Chef **Dario Ranza** ospiterà, il **14 maggio**, **Claudio Sadler**, patron dell'omonimo ristorante a Milano. Grande personalità e autore di ricette uniche e di cuore, non poteva certo mancare il Presidente dell'Associazione Le Soste, nonché uno tra i più amati Chef dello stivale.

Il **15 maggio** si ritorna all'**Hotel Splendide Royal** di Lugano in compagnia di **Fabio Pisani** e **Alessandro Negrini**, del Ristorante **Il Luogo di Aimo e Nadia** a Milano. Due stelle Michelin e due Chef di grande personalità, per una cena che sposa spunti di gastronomia contemporanea a grandi classici della cucina.

Il **21 maggio** il **THE VIEW Lugano** vedrà l'arrivo di **Davide Scabin** del **Combal.Zero** di Rivoli, ospite dello Chef **Mauro Grandi**. I piatti di Scabin scaldano i cuori dei gourmet ticinesi, grazie alla fantasia e al genio di uno degli Chef più imprevedibili ed eclettici del panorama italiano.

Il **22 maggio**, **Mattias Roock**, il nuovo e talentuoso executive Chef del **Castello del Sole** di **Ascona**, farà gli onori di casa, ospitando direttamente dalla provincia di Venezia **Lionello Cera** (Antica Osteria Cera). Sarà un'occasione imperdibile per sperimentare una cucina che fa della concretezza dei sapori il suo punto d'arrivo, con straordinari piatti d'autore.

Il **23 maggio** sarà il turno di **Mauro Uliassi** dell'omonimo ristorante **Uliassi a Senigallia**, ospite di Claudio Bollini presso il **Seven Lugano The Restaurant**. Il suo estro culinario sarà il protagonista di una serata all'insegna dei sapori di mare che incontrano armonicamente le eccellenze della terra.

Il protagonista dell'ottavo appuntamento sarà **Giancarlo Perbellini** del Ristorante **Casa Perbellini** di **Verona**, accolto il **28 maggio** da **Egidio Iadonisi** allo **Swiss Diamond Hotel** di Vico Morcote. Una cucina che vuole seguire i ritmi della natura sfruttando al meglio i prodotti di stagione e un'ispirazione unica e personale.

Il percorso alla scoperta de "Le Soste" prosegue il **29 maggio** con l'appuntamento al **Conca Bella** di **Vacallo**, con **Moreno Cedroni** (Chef patron di **Madonnina del Pescatore** di Senigallia, il **Clandestino** di Portonovo e di **Anikò** di Senigallia) ospite di **Andrea Bertarini**. Sarà il profumo di mare ad investire i commensali di questa cena, grazie ad uno dei cuochi più talentuosi e apprezzati dal pubblico italiano che cucina il pesce in maniera assolutamente unica.

**Luca Bassan** si prepara ad accogliere, il **4 giugno**, al **Fiore di Pietra** in vetta al **Monte Generoso**, **Nicola Portinari** del Ristorante **La Peca** di Lonigo. Location eccezionale a firma dell'archistar Mario Botta per una serata dove i sapori dell'alta gastronomia si sposano perfettamente con una cucina salutare di nuova generazione.

Il **5 giugno**, lo Chef **Salvatore Frequente** ospiterà all'**Hotel Eden Roc** di **Ascona**, il siciliano **Pino Cuttaia** de **La Madia** di Licata. Talento in grande espansione, per una delle personalità dei fornelli che meglio esprime tutti i profumi, i colori e le eccellenze della Sicilia gastronomica.

La serata finale della manifestazione di quest'anno si terrà per la prima volta al **Casinò di Campione d'Italia l'11 giugno** e avrà come protagonisti 8 grandi Chef ticinesi.

Oltre agli 11 appuntamenti per gli 11 anni della manifestazione, a completare il calendario di S.Pellegrino Saporì Ticino 2017 avranno luogo altri 10 **eventi speciali**:

Il **30 aprile** al **Ristorante Ciani** a **Lugano**, Nicola Costantini ospiterà per una serata davvero speciale il grande **Franck Giovannini** del noto **Restaurant de l'Hotel de Ville di Crissier**, 3 Stelle Michelin, menzionato tra i primi 10 migliori ristoranti al mondo secondo La Liste. Giovannini ha voluto dedicare al Canton Ticino un appuntamento che gli amanti della gastronomia d'autore non potranno perdere, un'occasione unica per godersi un'esperienza irripetibile.

Due gli appuntamenti con le cene dedicate alle donne: il **9 maggio**, presso il **Ristorante Metamorphosis** di Lugano, la Chef **Patrizia Di Benedetto** del **Bye Bye Blues** di Palermo, dell'Associazione Le Soste, saprà deliziare il palato di un pubblico interamente al femminile. Il **6 giugno**, invece, **Ana Roš**, la cuoca slovena del Ristorante **Hiša Franko** nominata di recente migliore Chef donna al mondo per il 2017 dalla classifica The World's 50 Best Restaurants di S.Pellegrino, sarà la protagonista della serata delle donne sempre al Ristorante Metamorphosis di Lugano.

Il **16 maggio**, l'alta gastronomia di **Alfio Ghezzi** della **Locanda Margon** e i grandi vini di **Château Palmer** si incontrano presso il **Secret Spot di Arvi** a **Melano**: etichette pregiate con un menu d'eccezione studiato appositamente per l'abbinamento in una location unica, la splendida e accogliente sala degustazione completamente rinnovata.

**Tre serate lounge** dedicate agli **Chef Ticinesi** emergenti Takuro Amano, Davide Asietti, Luca Bellanca, Marcel Laversa, Andrea Levratto, Carmine Mottola, che hanno lo scopo di avvicinare le nuove generazioni al mondo gourmet in location alla moda come il **Seven Lugano - The Lounge** il **25 maggio**, **Al Lido, Lugano** il primo **giugno**, e il **Blu Restaurant & Lounge** di **Locarno l'8 giugno**.

**Ti Ho Raccolto**: il **18 giugno** appuntamento con la camminata enogastronomica alla scoperta dei prodotti del territorio ticinese, in collaborazione con **TIOR** (brand con il quale vengono distribuiti i prodotti di eccellenza della Federazione Ortofrutticola Ticinese) e i contadini del Piano di Magadino. Lo scopo è unire le eccellenze del territorio con l'estro degli Chef coordinati da **Lorenzo Albrici**.

Un evento speciale coinvolgerà anche **La Fattoria di Guido Sassi** nel cuore di Lugano, dove lo Chef padrone di casa **Fabrizio Fontana** ospiterà ai fornelli la cucina stellata di **Mauro Elli** de **Il Cantuccio** di Albavilla (Como).

**Young Chefs Night**: il **3 maggio** torna l'appuntamento al **Seven Lugano The Restaurant** a tavola con alcuni dei migliori talenti culinari del futuro, come **Anne-Sophie Taurines**, **Alessandro Rapisarda**, **Matthias Walter**. Tre dei finalisti under 30 al Concorso S. Pellegrino Young Chef 2016, nonché vincitori nazionali per la Svizzera, l'Italia e la Germania, presenteranno le ricette che li hanno portati ai vertici della gara.

Anche nella sua undicesima edizione, S.Pellegrino Sapori Ticino si riconferma uno dei più importanti appuntamenti di alta enogastronomia a livello internazionale. Trovare nuovi stimoli, guardare con occhi sempre nuovi al futuro del settore, non perdere mai di vista i dettagli che rendono unica una singola cena, così come un intero festival: questi alcuni dei punti forti di una kermesse che si rinnova ogni anno, poggiando su solide basi che, invece, non cambiano mai.



<http://geishagourmet.com/2017/03/31/le-magnifiche-11-cene-della-s-pellegrino-sapori-ticino/>