

The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli

Al via la 12a edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino

Si è ufficialmente aperta la 12a edizione di **S.Pellegrino Sapori Ticino**.

Come consuetudine il **Grand Opening** si è svolto presso l'**hotel Splendide Royal** di Lugano, di proprietà del prestigioso gruppo Roberto Naldi Collection, e membro degli Swiss Deluxe Hotel e della catena The Leading Hotels of the World. dove lo chef resident **Domenico Ruberto** ha ospitato i colleghi **Mattias Roock** della Locanda Barbarossa del Castello del Sole di Ascona, **Dietmar Sawyere** del The Japanese Restaurant del The Chedi, Andermatt e **Gregor Zimmermann** del Restaurant Vue del Bellevue Palace Bern.

La serata è iniziata con un aperitivo a base di Champagne Laurent-Perrier La Cuvée e Lillet Vive Rosé Pernod Ricard accompagnato da salame Gran Riserva by Rapelli, Prosciutto Pioradoro e da quattro finger food preparati dai quattro chef.

A seguire la cena placée con un menu così articolato: Tartare di salmerino alpino, salsa all'uovo cotto a freddo, paté di avocado e guanciale di maiale nero - Domenico Ruberto; Filetto di Carbonaro Australe, asparagi bianchi, funghi shiitake - Dietmar Sawyere; Riso Gallo Gran Riserva mantecato con burro alla 'nduja, latte affumicato e finocchietto selvatico - Domenico Ruberto; Filetto e guancetta di vitello dell'Emmental, gemme di pino e tartufo - Gregor Zimmermann e Il nostro limone yuzu, gelato allo yogurt, pistacchio - Mattias Roock.

Abbinato ai seguenti vini: Manna, Franz Haas, Vigneti delle Dolomiti Igt 2016, Domaine de Baronarques, Grand Vin Blanc, Aoc Limoux 2015, Domaine de Baronarques, Grand Vin Rouge, Aoc Limoux 2011, Moscato d'Asti, Cà del Baio, Moscato Docg 2016. E birra Ittinger. E per concludere una speciale miscela di caffè creata da Caffè Carlito per S.Pellegrino Sapori Ticino.

Un ottimo menu che ha dato il via alla fortunata kermesse, ideata da **Dany Stauffacher**, lungimirante imprenditore ticinese, che si definisce Ambasciatore della Cucina Italiana in Svizzera, non per niente sua madre e sua nonna erano originarie del Veneto, che ha così commentato: "La dodicesima edizione ha aperto le porte alle cucine del mondo senza per forza far arrivare gli chef da lontano. All'inizio eravamo un po' titubanti, ma poi questa scelta si è rivelata vincente, perché in un giorno e mezzo tutte le serate erano già sold out." e ha proseguito. "La manifestazione è per metà svizzera e per metà italiana. Amo molto la cucina italiana, e quella mediterranea è la migliore che esista. Io dico sempre che viviamo in Italia, ma con leggi svizzere. L'arte e la cultura non hanno confine e l'Italia e la Svizzera si incontrano e si contaminano a vicenda, ed è fondamentale per Sapori Ticino la fortuna di avere vicino l'Italia con tutti i suoi eventi, i suoi cuochi e la sua cucina."

