

L'alta cucina ticinese alla conquista della Svizzera

Successo di pubblico per le serate di S.Pellegrino Sapori Ticino, che ha portato l'alta cucina e i grandi vini oltre Gottardo



Zurigo, Berna e Ginevra: tre città per tre cene uniche nei rinomati Swiss Deluxe Hotels. S.Pellegrino Sapori Ticino, il festival enogastronomico che da 12 anni promuove il territorio grazie alla cultura dell'alta cucina e dei grandi vini ticinesi, ha chiuso con successo di pubblico le serate oltre Gottardo.

Sono stati circa 300 gli ospiti che hanno gustato i piatti curati dagli chef del nostro territorio che hanno regalato una ventata di "Sonnenstube", portando le eccellenze della cucina ticinese a tavola.

Fin dai suoi albori S.Pellegrino Sapori Ticino ha voluto e continua a promuovere il territorio come meta turistica, usando la lingua universale della gastronomia. Quella delle tre serate oltre Gottardo è ormai un'esperienza consolidata a 360 gradi, che riesce a unire l'estro e la professionalità degli chef alle importanti etichette ticinesi, che sono il fiore all'occhiello dell'enologia locale. Un biglietto da visita importante che fa innamorare, anche a distanza, del Canton Ticino.

Presenti alle cene diversi ospiti che operano nel mondo del turismo, della ristorazione, dell'imprenditoria e della cultura che, conquistati dall'alta cucina degli chef, saranno i prossimi ambasciatori del Ticino. Ma parliamo delle leccornie e dei protagonisti.

Lo scorso 9 aprile, al Widder Hotel di Zurigo, ospiti dello chef Tino Roberto Staub, Dario Ranza, Lorenzo Albrici ed Egidio Iadonisi hanno cucinato abbinando i loro piatti ai vini di un poker di produttori ticinesi d'eccellenza: Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Galdi e Claudio Tamborini, oltre al loro vino corale Quattromani. La serata ha contato, tra gli altri, diversi ospiti eccellenti.



L'11 aprile il tour di S.Pellegrino Sapori Ticino ha fatto tappa all'Hotel Schweizerhof a Berna: nella cucina di Silvan Durrer sono sbarcate le delizie culinarie di Andrea Muggiano , Egidio Iadonisi , Mattias Rock e Mauro Grandi , accompagnate dai vini di Gaby Gianini della Tenuta Castello di Morcote, con etichette in bianco e rosso. Un centinaio i commensali intervenuti per una serata che ha fatto della cucina d'autore il suo tratto vincente.

La serata al Beau-Rivage a Ginevra, il 16 aprile, ha avuto come protagonisti Dominique Gualtier , executive chef della struttura alberghiera con il suo ristorante stellato, oltre ai ticinesi Dario Ranza , Domenico Ruberto , Andrea Bertarini e Frank Oerthle . Tutto il gusto del nostro Cantone è andato in scena sulle tavole degli oltre cento partecipanti che, con l'abbinamento dei vini di Vinattieri Ticinesi, hanno potuto degustare le eccellenze.

[Guarda le foto nella gallery](#)

Redazione | 58 min