

INTERNATIONAL MAGAZINE & GUIDE MILANO • FIRENZE • ROMA •

SHOPPING

S.Pellegrino Sapori Ticino: 17 appuntamenti e 10 grandi cene con Chef internazionali

7 marzo 2018



La dodicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino apre le sue finestre sul mondo e porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine internazionali. Protagonisti della nuova stagione del festival enogastronomico ticinese, saranno infatti 10 grandi Chef che, tra Asia ed Europa, racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie.

Nuovi piatti, ma una ricetta che rimane la stessa da 12 anni: un parterre di 19 stelle Michelin per 17 eventi in prestigiose location del Canton Ticino dove l'eccellenza dell'enogastronomia sarà il filo rosso dei diversi appuntamenti gourmand.

India, Giappone, Maldive, Francia, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera: a rappresentare gli stili di cucina di questi Paesi sono stati scelti grandi nomi del panorama gastronomico internazionale che potranno contare sul virtuoso abbinamento con eccellenti etichette vinicole locali e non solo.

Si parte il 29 aprile in Ticino con la serata di apertura dedicata agli Swiss Deluxe Hotels presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dove Domenico Ruberto ospiterà i colleghi Mattias Rook (Locanda Barbarossa, Castello del Sole di Ascona), Dietmar Sawyere (The Japanese Restaurant – The Chedi, Andermatt) e Gregor Zimmermann (Restaurant Vue – Bellevue Palace Bern).

Il primo appuntamento con gli Chef internazionali sarà con Anand Gaggan del Ristorante Gaggan di Bangkok, accolto il 5 e 6 maggio al Seven Lugano The restaurant, da Claudio Bollini. Due serate, per permettere a più ospiti di cenare con il numero 1 secondo la classifica Asia's 50 Best Restaurants, un vero maestro di cucina indiana.

Il 13 maggio è la volta del Ristorante Galleria Arté del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove Frank Oerthle ospiterà Paolo Casagrande, 3 stelle Michelin al Ristorante Lasarte di Barcellona, per una serata che renderà omaggio alla cucina spagnola d'autore.

Il 15 maggio si torna al Seven Lugano The Restaurant, dove Claudio Bollini aprirà le porte della cucina a 3 giovani talenti della cucina: David Wälti (vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef), Diego della Schiava (finalista in Svizzera) ed Edoardo Fumagalli (vincitore della finale italiana di S.Pellegrino Young Chef).

Appuntamento il 16 maggio presso Arvi Secret Spot a Melano per una particolare serata in cui i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild verranno abbinati alle creazioni gastronomiche di Andrea Migliaccio, Chef bistellato del Ristorante L'Olivo al Capri Palace Hotel.

Con la serata del 20 maggio a Villa Principe Leopoldo a Lugano, si torna alle cucine del mondo, in particolare a quella tedesca: Dario Ranza ospiterà ai suoi fornelli Michael Kempf, uno dei più grandi talenti gastronomici di Berlino, direttamente dal Ristorante Facil.

Non poteva mancare, anche in questa edizione, la serata dedicata alle donne dove sia il pubblico che lo Chef saranno al femminile, protagonista Aurora Mazzucchelli Chef del Ristorante Marconi, Sasso Marconi (Bologna), che il 21 maggio sarà ospite del Ristorante Metamorphosis di Lugano.

Altra serata ufficiale il 27 maggio ad Ascona, alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole, dove l'ex executive Mattias Roock darà man forte a Rico Zandonella, che lascerà per una sera i fornelli del suo Rico's a Kušnacht per raccontarci a suo modo la cucina svizzera.

Il 28 maggio si prosegue con Domenico Ruberto, Chef del Ristorante I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, che ospiterà Tomaž Kavcic, il rinomato cuoco che porterà in Ticino i sapori della sua terra, la Slovenia, direttamente dalla cucina del Restaurant Pri Lojzetu.

Il 29 maggio sarà la volta di Giacomo Gaspari, chef della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive, che ci farà scoprire i sapori di questo splendido angolo di mondo al THE VIEW Lugano, ospite dello chef Mauro Grandi.

Parentesi più "pop" per la lounge night al Seven Lugano – The Lounge, dove il 31 maggio Claudio Bollini renderà omaggio agli ospiti con creazioni Finger Food.

La grande cucina italiana sarà invece la protagonista della serata del 2 giugno, quando il neo trstellato Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano racconterà i suoi "sapori di montagna" agli ospiti del Fiore di Pietra, in cima al Monte Generoso con l'aiuto del padrone di casa Luca Bassan.

Egidio Iadonisi ospiterà, invece, la sera del 3 giugno l'attesissima serata di cucina giapponese allo Swiss Deluxe Hotel di Morcote, dove Pryan Wicky dell'omonimo ristorante Wicky's Cuisine di Milano farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante.

Secondo appuntamento, il 7 giugno, con le Lounge night al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con Davide Asietti e Takuro Amano prenderanno per la gola gli ospiti con i loro stuzzichini gourmand a metà strada tra Ticino e Giappone.

L'11 giugno ospite del Resident Chef Riccardo Scamarcio di Villa Orselina (Locarno) il grande chef danese Søren Selin del Ristorante AOC – Aarø & Co di Copenhagen. Più volte nominato, in diverse categorie, per "Il piatto danese dell'anno", nel 2016 ha ricevuto la sua seconda stella Michelin. Lo Chef Selin viene definito "un maestro dei sensi".

Al Ciani Lugano lo Chef Nicola Costantini farà gli onori di casa il 12 giugno, quando Emmanuel Renaut del Ristorante 3 stelle Michelin Flocons de Sel a Megève proporrà l'autentica cucina francese, una delle più conosciute e apprezzate al mondo.

Si chiude il 17 giugno al Casinò di Campione d'Italia, dove un team di grandi Chef ticinesi metteranno il sigillo a un'edizione che si preannuncia ricca di sapori e cultura enogastronomica.

Insomma, S.Pellegrino Sapori Ticino si riconferma uno dei più importanti appuntamenti di alta enogastronomia a livello internazionale: una kermesse che sembra non fermarsi mai e riesce a trovare nuovi stimoli e spunti di grande qualità per il presente e per un futuro che, ne siamo certi, continuerà a stupirvi.

<https://www.shoppingmilanoroma.it/eventi-e-appuntamenti/s-pellegrino-sapori-ticino-17-appuntamenti-e-10-grandi-cene-con-chef-internazionali/>