

29

MAR 18

## Torna la grande cucina di S.Pellegrino Sapori Ticino

Mi piace 34 Condividi

G+ Tweet

Torna la manifestazione che ogni anno anima il Ticino con due mesi di cene stellate e grandi chef. Tutti i dettagli del programma, e i grandi ospiti internazionali. Il tema di quest'anno sono le cucine del mondo



Il Ticino è protagonista della primavera gastronomica svizzera. Torna infatti la kermesse S.Pellegrino Sapori Ticino dal 29 aprile al 17 giugno con 17 eventi nelle location più affascinanti del cantone svizzero e un parterre di oltre 20 stelle Michelin. Il tema di questa edizione, la dodicesima, sono le cucine del mondo. Protagonisti di questa immersione nei gusti globali sono India, Giappone, Maldive, Francia, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera,

“C’è stata una evoluzione globale nel mondo della cucina e il Ticino, da sempre cantone di eccellenza per l’enogastronomia, si è aperto al mondo con la nostra manifestazione. Quest’anno abbiamo invitato grandi chef internazionali che rappresentano stili, usanze e sapori sempre diversi tra di loro. Un’edizione molto ricca voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città svizzera del Gusto” ha detto il **patron dell’evento Dany Stauffacher**. La manifestazione infatti è inserita tra gli appuntamenti che introducono **Lugano Città del Gusto dal 13 e il 23 settembre** (Per info: [svizzera.it](http://svizzera.it) e [ticino.ch](http://ticino.ch)). E che il Ticino sia da sempre crocevia di sapori lo dimostrano i suoi prodotti di eccellenza come il vino e la straordinaria concentrazione di indirizzi stellati. “Ogni anno cogliamo le tendenze, ospitiamo i nomi più interessanti del panorama gastronomico, in tutti questi anni abbiamo accolto oltre 120 chef, più di 210 stelle, 170 solo negli ultimi 5 anni e oltre 2000 punti Gault&Millau” ha riassunto ancora Stauffacher sui numeri della manifestazione. Tutto questo in due mesi di programmazione con cene-evento che ogni anno attirano un folto numero di gourmand tra Italia e Svizzera.



“S.Pellegrino Sapori Ticino è l’ambasciatore del gusto del nostro territorio, chi viene qui per le cene ha l’occasione per trascorrere qualche giorno da queste parti. Tante le novità degli ultimi anni e gli investimenti in corso, come il nuovo museo Lac a Lugano, il Palacinema di Locarno e il Fiore di Pietra, realizzato da Mario Botta sul Monte Generoso, dove si terrà uno degli eventi” ha aggiunto

**Kaspar Weber, vicedirettore ATT Ticino Turismo**, durante la presentazione del calendario a Milano. A lui ha fatto coro **Marco Barbieri della S.Pellegrino International Business Unit**, da anni main sponsor dell’evento:” Siamo un marchio italiano, ma ormai sempre più globale e il tema di quest’anno della kermesse è in linea con la nostra evoluzione: non c’è solo la tradizione, ma anche tanti chef innovativi con temi nuovi sulla evoluzione della gastronomia” ha detto il manager.



Come di consueto al programma ufficiale delle cene fanno da introduzione tre serate oltre Gottardo realizzate negli alberghi esclusivi del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**. Si parte il 9 aprile a Zurigo al **Widder Hotel**, l'11 aprile a Berna presso l'**Hotel Schweizerhof** e infine il 16 aprile a Ginevra all'**Hotel Beau-Rivage**. In cucina Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Ambrogio Stefanetti insieme ai padroni di casa Tino Staub, Silvan Durrer e Dominique Gauthier.

L'apertura ufficiale del 29 aprile è ancora dedicata agli Swiss Deluxe Hotels. All'Hotel Splendide Royal di Lugano, **Domenico Ruberto** ospita i colleghi **Mattias Roock** del Locanda Barbarossa, al Castello del Sole di Ascona, **Dietmar Sawyere** del The Japanese Restaurant al The Chedi, Andermatt e infine **Gregor Zimmermann** del Restaurant Vue al Bellevue Palace Bern.



### Da Bangkok Gaggan Anand

Ad aprire le serate con gli chef dal mondo, ci pensa **Gaggan Anand** che il 5 e 6 maggio porta in Ticino la sua visione creativa di cucina indiana. Il suo ristorante Gaggan a Bangkok, due stelle Michelin, è da 4 anni primo agli **Asia's 50 Best Restaurants** (l'edizione del 2018 appena conclusa a Macao lo ha visto di

**nuovo al primo posto**). Al Seven Lugano The Restaurant è accolto da Claudio Bollini. Il 13 maggio alla Galleria Arté del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, Frank Oerthle apre le porte a **Paolo Casagrande**, 3 stelle al **Lasarte di Barcellona**. Il 16 maggio all'Arvi Secret Spot a Melano i vini **Baron Philippe de Rothschild** incontrano i piatti di Andrea Migliaccio, 2 stelle Michelin a L'Olivo del Capri Palace Hotel.



### Il talento tedesco e gli Young Chef

S.Pellegrino Sapori Ticino ha sempre avuto grande attenzione al panorama gastronomico tedesco e così il 20 maggio a Villa Principe Leopoldo a Lugano, da Dario Ranza c'è **Michael Kempf**, grande talento di Berlino, dal

**Ristorante Facil.** Il giorno dopo torna l'appuntamento con la cena dedicata alle donne. Protagonista Aurora Mazzucchelli, chef del Marconi, di Sasso Marconi che il 21 è al Metamorphosis di Lugano. Il 22, ancora al Seven Lugano The Restaurant, Claudio Bollini riceve 3 talenti di **S.Pellegrino Young Chef: 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). **La finale mondiale sarà ospitata a Milano l'11 e il 12 maggio durante la Food Week.**

### **Viaggio in Slovenia e alle Maldive**

Il 27 maggio ad Ascona, alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole, Mattias Roock accoglie **Rico Zandonella**, dal Rico's a Küsnacht. Il 28 Domenico Ruberto, de I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano introduce **Tomaž Kavcic**, dal Restaurant Pri Lojzetu in Slovenia. Il 29 maggio **Giacomo Gaspari**, chef della catena **PlanHotel alle Maldive**, è ospite di Mauro Grandi al The View Lugano. Maggio si chiude il 31 con la Lounge night al Seven Lugano The Lounge e il finger food by Claudio Bollini.

### **La grande cucina di montagna**

Il 2 giugno arriva in Ticino il neo tristellato **Norbert Niederkofler** del ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, che al Fiore di Pietra, in cima al Monte Generoso, incontra il padrone di casa Luca Bassan. Sarà una giornata all'insegna della grande cucina di montagna e dei sapori unici che questo ambiente offre.

### **L'Oriente a tavola e la Scandinavia**

Egidio Iadonisi ospiterà, invece, la sera del 3 giugno allo Swiss Diamond Hotel di Morcote, la cucina giapponese di **Wicky Priyan** del Wicky's Wicuisine di Milano. Il 7 giugno, è la volta di un'altra Lounge night, al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con Davide Asietti e Takuro Amano, tra Ticino e Giappone. L'11 giugno si vola in Scandinavia, perché ospite del resident chef Riccardo Scamarcio di Villa Orselina (Locarno) è il cuoco danese, "maestro dei sensi" **Søren Selin**, 2 stelle, del ristorante AOC – Aarø & Co di Copenhagen. Al Ciani Lugano Nicola Costantini farà gli onori di casa il 12 giugno, con Emmanuel Renaut del 3 stelle Michelin Flocons de Sel, a Megève.

Si chiude il 17 giugno al Casinò di Campione d'Italia, con il team al completo degli chef ticinesi protagonisti della kermesse.

**Info e prenotazioni:** [www.saporiticino.ch](http://www.saporiticino.ch)

<http://blog.ilgiornale.it/viaggiopervoi/2018/03/29/torna-la-grande-cucina-di-s-pellegrino-sapori-ticino/#>