

LUXURY NEWS GOURMET /



IN TICINO ESOTICHE CUCINE STELLATE

Torna S.Pellegrino Sapori Ticino 2018 uno dei più importanti appuntamenti di alta enogastronomia internazionale. La dodicesima edizione porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine del mondo. Protagonisti della nuova stagione del festival 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 fil rouge 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. *"Quest'anno abbiamo voluto portare in Canton Ticino un assaggio di quelle che sono le tradizioni culinarie di Paesi lontani, naturalmente in chiave di alta gastronomia"* ci ha spiegato **Dany Stauffacher**, patron del Festival, *"in tempi come i nostri, nei quali la cucina etnica è una realtà sempre più all'ordine del giorno, abbiamo scelto di aprirci al mondo invitando grandi Chef internazionali che, quest'anno più che mai, rappresenteranno stili, usanze e sapori sempre diversi tra loro. Un'edizione ricca di spunti e cultura come non mai, voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città svizzera del Gusto".* S.Pellegrino Sapori Ticino, infatti, solo per quest'anno sarà uno

EXOTIC AWARD-WINNING CUISINE IN TICINO

S.Pellegrino Sapori Ticino 2018, one of the most important international food and wine events is here again. The 12th edition brings the exotic tastes of different cuisines from around the world to Switzerland. Protagonists for the new season of the festival will in fact be ten great chefs who, ranging from Asia to Europe, will talk about the gourmet dishes of their culinary traditions. New dishes, but one recipe that has remained the same for the past 12 years: a parterre of 19 Michelin stars for 17 events in prestigious locations in Canton Ticino where the excellence of enogastronomy will be the thread for the various gourmand events. India, Japan, the Maldives, France, Spain,



I due Sud, Tomaz Kavcic.

degli appuntamenti di Lugano Città del Gusto. La capitale ticinese, infatti, è stata scelta per il 2018 dalla Fondazione della Settimana del Gusto come capoluogo nazionale dell'enogastronomia e, tra il 13 e il 23 settembre 2018 proporrà eventi, mostre, workshop e tanto altro. Il 29 aprile il Festival sbarca 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 Roock (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. Non poteva mancare, anche quest'anno, 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. La grande cucina italiana sarà invece la protagonista della serata del 2 giugno, quando il neo trisstellato 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. 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. S.Pellegrino Sapori Ticino si riconferma una kermesse di alta enogastronomia internazionale capace di trovare sempre nuovi stimoli e spunti di grande qualità per il presente e per un futuro che sorprende.



The View Lugano, Giacomo Gasparri.



Fiore di Pietra, Norbert Niederkofler.

Slovenia, Germany, Italy and of course Switzerland: representing the cooking styles of these countries the great names in the international gastronomic panorama have been selected, who can count on a skilled blend of excellent local wines and much more as well. *"This year we wanted to bring a taste of culinary traditions from far away countries to Canton Ticino, naturally haute cuisine"* explained **Dany Stauffacher**, patron of the Festival, *"in times such as ours, in which ethnic cuisine is ever more present, we chose to open to the world inviting great international chefs who, this year more than ever, represent different styles, customs and flavors. As never before, this edition promises to be a wealth of ideas and culture, unsurprisingly, as Lugano has been nominated Swiss City of Taste".* S.Pellegrino Sapori Ticino, in fact, just for this year will be one of the events for Lugano City of Taste. The Ticino capital was indeed selected for 2018 by the Fondazione della Settimana del Gusto as national seat of enogastronomy and, between September 13 and 23, 2018, will host events, exhibitions, workshops and many other events. The Festival opens in Ticino on April 29 with the opening evening dedicated to Swiss Deluxe Hotels at the Hotel Splendide Royal di Lugano, where Domenico Ruberto will host colleagues Mattias Roock (Locanda Barbarossa, Castello del Sole in Ascona), Dietmar Sawyere (The Japanese Restaurant - The Chedi, Andermatt) and Gregor Zimmermann (Restaurant Vue - Bellevue Palace Bern). The first date with the international chefs will be with Anand Gaggan of Ristorante Gaggan in Bangkok, welcomed on May 5 and 6 at Seven Lugano The restaurant, by Claudio Bollini. Two evenings, to enable as many guests as possible to dine with the number one chef according to Asia's 50 Best Restaurants, a true maestro of Indian cooking. And of course an evening dedicated to the ladies could not fail to be on the agenda, an evening in which the public as well as the chef will all be females, starring Aurora Mazzucchelli Chef of Ristorante Marconi, Sasso Marconi (Bologna), who on May 21 will be at the Ristorante Metamorphosis in Lugano. The great Italian cuisine will be protagonist on June 2, when the new-3starred Norbert Niederkofler of the St. Hubertus Restaurant at the Rosa Alpina Hotel in San Cassiano will talk about its "mountain flavors" to the guests of the Fiore di Pietra, on the top of Monte Generoso with the help of the Chef Luca Bassan. The events close on June 17 at the Casinò di Campione d'Italia, where a team of talented Ticino chefs will put the seal on an edition that is shaping up to be rich in tastes and enogastronomic culture. S.Pellegrino Sapori Ticino is once again confirmed a kermesse of superb international enogastronomy, always finding new incentives for top quality for the present and for a surprising future.