

MILANO CAPRI LUGANO
MILANOPLATINUM.COM
Luxury Web Magazine

EVENTI · EVIDENZA · FOOD & WINE · GOURMET · LUGANO

SAN PELLEGRINO SAPORI TICINO 2018, LE CUCINE DEL MONDO IN 21 CENE STELLATE



CHIARA CAROLEI · 4 APRILE 2018

♥ 0 👁 128 ↶ 0



San Pellegrino Sapori Ticino 2018, le cucine del mondo in 21 cene stellate – Si inaugura il prossimo 9 aprile la dodicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, un'edizione che 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 **oltre 20 stelle Michelin per 21 eventi** in prestigiose location del Canton Ticino e della Svizzera, dove l'eccellenza dell'enogastronomia sarà il filo rosso dei diversi appuntamenti gourmand.

India, Giappone, Maldive, Francia, Danimarca, 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.

S.Pellegrino Sapori Ticino solo per quest'anno sarà **uno degli appuntamenti di Lugano Città del Gusto**. La capitale ticinese 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.

S.Pellegrino Sapori Ticino 2018 parte con le serate oltre Gottardo il **9 aprile a Zurigo** presso **Widder Hotel**, l'**11 aprile a Berna** presso l'**Hotel Schweizerhof & Spa** e il **16 aprile a Ginevra** presso il **Beau-Rivage Genève**, dove gli Chef ticinesi saranno ospiti degli esclusivi alberghi del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**, un gruppo che riunisce la quasi totalità dei migliori hotel cinque stelle lusso della Svizzera.

Queste cene di gala inaugurano la manifestazione con l'intento di promuovere l'enogastronomia ticinese di qualità, grazie alla partecipazione di alcuni dei migliori Chef locali come Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Ambrogio Stefanetti con la collaborazione dei padroni di casa Tino Staub, Silvan Durrer e Dominique Gauthier.

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 uno secondo la classifica **Asia's 50 Best Restaurants**, un vero maestro di cucina indiana.

Il **13 maggio** è la volta del **Ristorante Galleria Arté al Lago** 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.

Appuntamento il **16 maggio** presso **The Secret Spot at ARVI** 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**.

Incursione a **Zurigo** il **17 maggio** a **La Bottega di Mario** per la prima lounge night di questa edizione, dove i protagonisti saranno i prodotti ticinesi serviti da autentici Maestri Salumieri.

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.

Il **22 maggio** si torna al **Seven Lugano – The Restaurant**, dove **Claudio Bollini** aprirà le porte della cucina a 3 giovani talenti gastronomici: **David Wälti** (vincitore della finale svizzera di S.Pellegrino Young Chef 2018), **Diego Della Schiava** (finalista in Svizzera) ed **Edoardo Fumagalli** (vincitore della finale italiana di S.Pellegrino Young Chef 2018).

Altra serata ufficiale il **27 maggio** ad Ascona, alla **Locanda Barbarossa** del **Castello del Sole**, dove l'executive **Mattias Roock** darà man forte a **Rico Zandonella**, che lascerà per una sera i fornelli del suo **Rico's** a **Küsnacht** 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 Kavčič**, 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 **Maldiva**, 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 tristellato **Norbert Niederkofler** del **Ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina** di **San Cassiano (BZ)** 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 Diamond Hotel** di **Morcote**, dove **Wicky Priyan** dell'omonimo ristorante **Wicky's Wicuisine** di **Milano** farà vivere grandi emozioni al pubblico coi sapori del Sol Levante.

Terzo appuntamento, il **7 giugno**, con le Lounge night al **Blu Restaurant & Lounge** di **Locarno** dove **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** sarà la volta della cucina nordica di **Søren Selin**, lo Chef danese due stelle Michelin del Ristorante **AOC** di **Copenhagen**, ospitato nella cucina del **Ristorante di Villa Orselina** a Orselina-Locarno dallo Chef **Riccardo Scamarcio**.

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 Campione d'Italia**, dove un team di grandi Chef ticinesi metterà il sigillo a un'edizione che si preannuncia ricca di sapori e cultura enogastronomica.

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.

www.saporiticino.ch

<http://www.milanoplatinum.com/san-pellegrino-sapori-ticino-2018-le-cucine-del-mondo-in-21-cene-stellate.html>