



# Touring Club Italiano

Le cucine del mondo sbarcano a Lugano e dintorni grazie a S.Pellegrino Sapori Ticino

## Nel Ticino, in Svizzera, uno dei più grandi festival gastronomici d'Europa

di Roberto Copello, 19 Aprile 2018



## EVENTO AZIENDALE

Pacchetti Open Bar da 15€

Locale underground in zona Bocconi, ideale per organizzare evento aziendale



porterhousemilano.it

Con molto entusiasmo e ancor più amore per la buona tavola, in poco tempo lo svizzero **Dany Stauffacher** (lontane origini venete) ha fatto sì che in **Canton Ticino** si svolga ogni anno **uno dei più grandi festival gastronomici d'Europa**, **S.Pellegrino Sapori Ticino**, dedicato ogni volta a esplorare un aspetto o un'area geografica diversa del pianeta enogastronomico.

Una iniziativa “nata da quattro amici al bar”, come il patron stesso ama ricordare, ma che ha un respiro sempre più internazionale. Lo prova l'edizione 2018, la numero 12 della serie, dedicata ai **sapori esotici** e che vede protagonista una decina di grandi chef al confine fra cucina europea e asiatica, a rappresentare le cucine di India, Giappone, Maldive, Francia, Danimarca, Spagna, Slovenia, Germania, Italia e, naturalmente, Svizzera.

Dopo tre serate di avvio oltre Gottardo (a Zurigo, Berna e Ginevra), S.Pellegrino Sapori Ticino inizia con un **Grand Opening il 29 aprile** all'Hotel Splendide Royal Lugano. Poi gli appuntamenti si susseguono, in media due volte alla settimana, sino al Final Party del 17 giugno al Casinò di Campione d'Italia. Ben **27 le stelle Michelin** pronte a mettersi ai fornelli in **21 eventi e cene destinati come sempre ad attirare moltissimi gourmet**, non solo svizzeri, ma giunti anche dalle vicine Lombardia e Piemonte.

Fra i tanti grandi nomi presenti, notevole la presenza dell'indiano **Anand Gaggan**, la cui “cucina masala molecolare” proposta in 25 portate nel suo ristorante di **Bangkok** lo ha fatto ritenere per alcuni il miglior chef dell'Asia (il 6 maggio al Seven di Lugano). Spettacolari anche i luoghi degli eventi, come il **Fiore di Pietra** progettato dal grande architetto ticinese Mario Botta **sulla vetta del Monte Generoso**: posto appropriato per accogliere, la sera del 2 giugno, il più celebre chef delle Dolomiti, **Norbert Niederkofler**, il cui ristorante St.Hubertus dell'hotel Rosa Alpina di San Cassiano in Val Badia a fine 2017 è diventato il nono italiano con tre stelle Michelin.





Fiore di Pietra, Monte Generoso

“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”, spiega Dany Stauffacher. “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, quest’anno è anche uno degli appuntamenti di Lugano Città del Gusto, essendo stata scelta per il 2018 come capitale svizzera dell’enogastronomia, evento che culminerà fra il 13 e il 23 settembre quando **la città ticinese ospiterà tutta una serie di eventi, mostre e workshop sul tema food**. Una scelta azzeccata, visto il livello crescente dell’enogastronomia ticinese di qualità, come prova la partecipazione a S.Pellegrino Sapori Ticino di diversi chef locali stellati.

<https://www.touringclub.it/notizie-di-viaggio/nel-ticino-in-svizzera-uno-dei-piu-grandi-festival-gastronomici-deuropa/immagine/2>