



Cucine del mondo Eventi&Cultura protagoniste in Ticino

Torna in Ticino S.Pellegrino Sapori Ticino, uno dei festival enogastronomici più conosciuti ed apprezzati a livello internazionale. La rassegna, giunta alla sua dodicesima edizione, ha preso avvio lo scorso 9 aprile e si concluderà il 17 giugno.

Un appuntamento atteso, che apre le sue finestre sul mondo e porta in Svizzera i sapori lontani ed esotici di diverse cucine internazionali. Protagonisti della rassegna saranno infatti 10 grandi Chef che, tra Asia ed Europa, racconteranno i piatti gourmet delle loro tradizioni culinarie.

S.Pellegrino Sapori Ticino, infatti, solo per quest'anno sarà uno degli appuntamenti di Lugano Città del Gusto. La capitale ticinese è stata infatti scelta per il 2018 dalla Fondazione della Settimana del Gusto come capoluogo nazionale dell'eno-gastronomia e, tra il 13 e il 23 settembre prossimi, proporrà

eventi, mostre, workshop e tanto altro.

A inaugurare S.Pellegrino Sapori Ticino le tre cene di gala organizzate nel mese di aprile oltre Gottardo, dove gli chef ticinesi sono stati chiamati a presentare le loro creazioni.

A seguire, il Festival approda in Ticino, dove fino al 17 giugno si svolgeranno le serate di alta gastronomia, come da programma:

- **13 maggio** - Cucina Spagnola: presso il Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano lo chef Frank Oerthle ospita lo chef Paolo Casagrande del Ristorante Lasarte di Barcellona (3 Stelle Michelin).

- **16 maggio** - Serata speciale presso The Secret Spot at Arvi di Melano, con abbinamenti tra i vini francesi di Baron Philippe de Rothschild e i piatti di Andrea Migliaccio del Ristorante L'Olivo del Capri Palace Hotel (2 Stelle Michelin).



- **17 maggio** - Presso la Bottega di Mario di Zurigo lounge night con i prodotti ticinesi serviti dai Maestri Salumieri.
- **20 maggio** - Cucina Tedesca: presso la Villa Principe Leopoldo di Lugano lo chef Dario Ranza ospita lo chef Michael Kempf del Ristorante Facil – The Mandala Hotel di Berlino (2 Stelle Michelin).
- **21 maggio** - Presso il Metamorphosis di Lugano serata dedicata alle donne, con la chef Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bologna - 1 Stella Michelin).
- **22 maggio** - presso il Seven The Restaurant di Lugano lo chef Claudio Bollini ospita tre giovani chef di talento: David Wälti, Diego Della Schiava, Edoardo Fumagalli.
- **27 maggio** - Cucina Svizzera: presso la Locanda Barbarossa –

- Castello del Sole di Ascona lo chef Mattias Rook ospita lo chef Rico Zandonella del ristorante Rico's di Küsnacht (2 Stelle Michelin).
- **28 maggio** - Cucina Slovena: presso il Ristorante I due Sud - Hotel Splendide Royal di Lugano lo chef Domenico Ruberto ospita lo chef Tomaž Kavcic del Restaurant Pri Lojzetu di Vipava.
- **29 maggio** - Cucina Maldiviana: presso il The View di Lugano lo chef Mauro Grandi ospita lo chef Giacomo Gaspari, cuoco negli alberghi della catena PlanHotel in diversi atolli delle Maldive.
- **31 maggio** - presso il Seven The Restaurant di Lugano lounge night con le creazioni finger food dello chef Claudio Bollini.
- **2 giugno** - Cucina Italiana: presso il Fiore di Pietra (a Ca-

polago, in cima al Monte Generoso) lo chef Luca Bassano ospita lo chef Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus - Hotel Rosa Alpina di San Cassiano (Tre Stelle Michelin).

- **3 giugno** - Cucina Giapponese: presso lo Swiss Diamond Hotel di Morcote lo chef Egidio Iadonisi ospita lo chef Wicky Priyan del ristorante Wicky's Cuisine di Milano.

- **7 giugno** - presso il Blu Restaurant & Lounge di Locarno lounge night a cura degli chef Davide Asietti e Takuro Amano.

- **11 giugno** - Cucina Danese: presso la Villa Orselina di Locarno lo chef Riccardo Scarmario ospita lo chef Søren Selin del Ristorante Aoc di Copenhagen (2 Stelle Michelin).

- **12 giugno** - Cucina Francese: presso il Ciani di Lugano lo chef Nicola Costantini ospita lo chef Emmanuel Renaut del Ristorante Flocons de Sel di Megève (3 Stelle Michelin).

- **17 giugno** - Serata di gala conclusiva con i migliori chef ticinesi presso il Casinò di Campione d'Italia.

Per informazioni:
www.saporiticino.ch