



BLOG

AGENDA

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2019: LA GRANDE CUCINA SVIZZERA È PROTAGONISTA

DI MARIAROSARIA BRUNO IL 29 MARZO, 2019



Torna puntuale, dall'8 aprile al 16 giugno, **S.Pellegrino Sapori Ticino**, la manifestazione gastronomica che accende i riflettori sulla cucina gourmet nella vicina Svizzera, coinvolgendo talentuosi chef stellati in una serie di cene e appuntamenti speciali, per un totale di **22 stelle Michelin** e **20 eventi in 17 location del Paese**.

Giunta alla tredicesima edizione, la kermesse - dopo aver esplorato i sapori internazionali nell'edizione 2018 - quest'anno **punta sulla grande cucina svizzera** e collabora con **Les Grandes Tables de Suisse**, importante associazione che raggruppa quasi tutte le migliori tavole del Paese. "La nostra nazione è davvero **unica nel suo genere**, a partire dalla sua cucina. Eclettica, sperimentale ma con solide basi, ricca di talenti e passione: la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi al pubblico", ha dichiarato **Dany Stauffacher**, patron del festival. La Svizzera, del resto, sta emergendo sempre più dal punto di vista culinario, con un record di punti **Gault&Millau** e un numero crescente di **stelle Michelin**.

TRA GRANDI CHEF E APPUNTAMENTI DI GALA

La manifestazione inizia in grande stile, con due **cene di gala** in programma **l'8 e il 9 aprile**, rispettivamente al **Four Seasons Hotel des Bergues** a Ginevra e al **Widder Hotel** di Zurigo, dove saranno protagonisti alcuni dei migliori chef della Svizzera. Il primo appuntamento, infatti, sarà orchestrato dagli chef **Lorenzo Albrici** della *Locanda Orico* di Bellinzona, **Luca Bellanca** del *Metamorphosis* di Lugano, **Dario Ranza e Cristian Moreschi** di *Villa Principe Leopoldo* di Lugano e **Domenico Ruberto** de *I due Sud* dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, che saranno coadiuvati dal resident chef **Massimiliano Sena**.

Il giorno seguente, invece, tocca agli chef **Andrea Bertarini** del *Ristorante Vicania* di Vico Morcote, **Mauro Grandi** del *The View* di Lugano, **Egidio Iadonisi** del *Swiss Diamond Hotel* di Vico Morcote e **Frank Oerthle** del *Ristorante Galleria Arté al Lago* di Lugano, che duetteranno ai fornelli con lo chef di casa Tino Roberto Staub.



The Blue Restaurant & Light di Locarno | Foto: Courtesy of S.Pellegrino Saponi Ticino

IL PROGRAMMA, TRA CENE E LOUNGE NIGHT

Successivamente, la kermesse si sposta in Ticino, con un ricco calendario di cene. In programma, il 29 aprile, il **Grand Opening** all'**Hotel Splendide Royal** di Lugano. Segue un parterre di stelle che vanno da **Franck Giovannini**, protagonista al *Ristorante Ciani* Lugano il 12 maggio, a **Peter Knogl**, su cui si accenderanno i riflettori il 20 maggio al *Castello del Sole* di Ascona.

Tra gli chef attesi, non poteva mancare **Heiko Nieder** del **The Restaurant**, all'interno di The Dolder Grand di Zurigo, nominato **Cuoco dell'anno** dalla guida Gault&Millau Switzerland 2019 e incoronato da due stelle Michelin, che il 26 maggio sarà ospite nella cucina di **Domenico Ruberto** all'**Hotel Splendide Royal** di Lugano, e che inaugurerà la **collaborazione con la guida Gault&Millau Switzerland**. Mentre gli italiani **Enrico Bartolini** (il cuoco più stellato d'Italia, 6 stelle per 5 ristoranti) e **Marco Sacco**, due stelle del *Piccolo Lago* di Verbania, saranno rispettivamente ospiti al *Blue Restaurant & Lounge* di Locarno (11 giugno) e al *Metamorphosis* di Lugano (21 maggio).



Il Castello del Sole di Ascona | Foto: Courtesy of S.Pellegrino Sapori Ticino

In programma anche le **Lounge Night**, per un'esperienza giovane e informale: il 23 maggio al **Seven Lugano The Lounge**, con i piatti di Claudio Bollini, e il 6 giugno al **Blu Restaurant & Lounge** di Locarno, dove si potranno assaggiare i finger food preparati da Takuro Amano e Davide Asietti. **Villa Orselina** di Locarno, invece, sarà la location della speciale **cena a quattro mani**, che il 2 giugno vedrà duettare **Bernadette Lisibach** dello stellato **Neue Blumenau** di Lömmenschwil con **Lorenzo Albrici**, stella Michelin della **Locanda Orico** di Bellinzona.

Tra le novità di questa edizione, **Salute con sapore** (7 giugno), il progetto pensato per conciliare i concetti di gastronomia di qualità e sanità: una cena presso l'Ospedale Regionale di Lugano, nella sede dell'Ospedale Italiano a Viganello, per scoprire l'abilità culinaria degli chef delle diverse cucine degli Ospedali EOC e assaggiare piatti salutari rilette in chiave gourmet. Il grand finale è in programma nella **Sala Panorama** dell'Hotel Splendide Royal di Lugano il 16 giugno, con un aperitivo e una cena placé per festeggiare, brindare e darsi appuntamento al prossimo anno.

<https://www.finedininglovers.it/blog/agenda/s-pellegrino-sapori-ticino-2019/>