

GIORNALE di ERBA

Saper di sapori

a cura di Rocco Lettieri

(ces)La tredicesima edizione di «San Pellegrino Saperi Ticino» è pronta a partire alla scoperta della nazione che quest'anno brilla più che mai con un numero record di punti Gault&Millau e di stelle Michelin (ben 154).

In calendario dall'8 aprile al 16 giugno. Dopo il giro del mondo attraverso le cucine internazionali di diversi Paesi nel 2018, oggi il festival enogastronomico ticinese, tra i più rinomati e longevi d'Europa, si appresta ad apparecchiare le tavole all'insegna della grande cucina svizzera. Una sorta di «ritorno a casa» per una kermesse che, fin dalla sua nascita, si è sempre fatta portavoce del Ticino come luogo di grandi tradizioni turistiche e gourmet e che oggi allarga all'intera nazione questo concetto. Per seguire il filo rosso dell'eccellenza nazionale, «San Pellegrino Saperi Ticino» ha scelto di collaborare con «Les Grandes Tables de Suisse» la più prestigiosa associazione gastronomica svizzera.

Dany Stauffacher, patron del festival: «Spesso si sente dire che la Svizzera, un Paese con quattro diverse lingue e contaminata da tante culture differenti non abbia una propria identità culinaria. Dopo aver girato in lungo e in largo la Svizzera e i suoi ristoranti, vi assicuro che la

nostra nazione è davvero unica nel suo genere, a partire dalla sua cucina.

S. Pellegrino Saperi Ticino

Eclettica, sperimentale ma con solide basi, ricca di talenti e passione: la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi al pubblico in tutta la sua meraviglia e noi siamo orgogliosi di offrirglielo». Oltre due mesi di eventi per sfatare un mito. Nella terra delle quattro lingue, dove ogni regione è fortemente influenzata culturalmente, e quindi anche gastronomicamente, dalle più grandi nazioni confinanti, il festival racconterà la vera anima della cucina svizzera. Contaminata dalle grandi scuole e rivista da personalità eclettiche e magnetiche, oggi la gastronomia elvetica, con la sua posizione strategica, crocevia tra Germania, Francia, Italia e Austria, raccoglie tutto questo bagaglio di genti e culture, proponendo una cucina ricca di spunti e virtuose influenze. Nell'edizione 2019, omaggio alla Svizzera culinaria, non poteva mancare la serata dedicata allo chef che la guida Gault&Millau Switzerland 2019 ha incoronato come «Cuoco dell'anno», **Heiko Nieder**, (19 punti Gault&Millau, 2 stelle Michelin), talentuoso chef del The Restaurant all'interno di The Dolder Grand di Zurigo che porterà all'Hotel Splendide Royal di Lugano la sua cucina emozionale. Questa serata consacra una grande novità per «San Pellegrino Saperi Ticino», che inizia quest'anno una importante collaborazione con Gault&Millau Switzerland, condividendo con la guida la stessa grande passione per il cibo e il servizio di qualità.

In partenza l'8 aprile, i primi appuntamenti saranno al Widder Hotel di Zurigo e al Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra, splendide location del gruppo Swiss Deluxe Hotels, maestri del servizio d'eccellenza. Qui cucineranno alcuni tra i più grandi chef ticinesi, portando oltre Gottardo la cucina più solare e mediterranea dell'intera nazione. Si tornerà poi in Ticino, per un itinerario di gusto tra le location della Svizzera italiana. Primo appuntamento il 29 aprile all'Hotel Splendide Royal di Lugano per il gala iniziale dedicato alla cucina degli Swiss Deluxe Hotels. Per saperne di più: www.saporiticino.ch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

