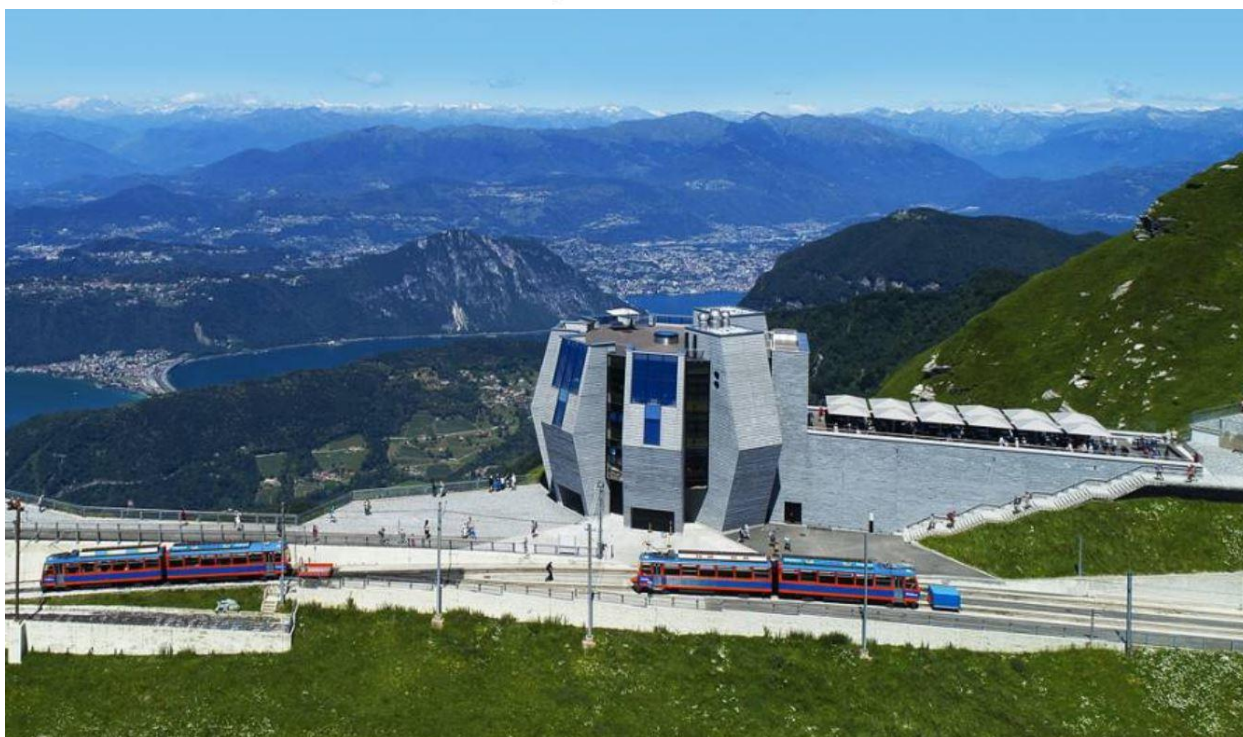




Touring Club Italiano

A Lugano e Zurigo i più grandi chef della Svizzera (e non solo)

Dall'8 aprile al 16 giugno, l'edizione 2019 del "S. Pellegrino Sapori Ticino" ha come protagonista l'alta cucina svizzera. Ospiti anche due stellati italiani



Quando si parla di alta gastronomia mondiale, il pensiero corre subito a Italia e Francia. Eppure diverse nazioni europee negli ultimi anni hanno dimostrato di avere chef di altissimo livello: in Nord Europa, Danimarca e Svezia vincono competizioni internazionali e anche la vicina Svizzera, la patria del cioccolato, è ricca di stelle.

San Pellegrino Sapori Ticino, il festival enogastronomico ticinese, tra i più rinomati e longevi d'Europa, quest'anno rende omaggio, **dall'8 aprile al 16 giugno**, alla grande cucina svizzera.

L'edizione 2019 di *San Pellegrino Sapori Ticino* prevede venti grandi cene in altrettante suggestive location del Canton Ticino, affidati a chef stellati e con un numero record di **punti Gault&Millau**.

Come spiega **Dany Stauffacher, patron del festival**: «la nostra nazione è unica nel suo genere e questo vale anche per la sua cucina. Eclettica, sperimentale ma con solide basi, ricca di talenti e passione: la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi.»

Vediamo insieme nella nostra fotogallery **alcuni dei piatti proposti, e alcune delle spettacolari location del festival 2019** (nella foto, il Fiore di pietra, ristorante disegnato da Mario Botta che dal Monte Generoso domina la città e il lago di Lugano. Qui cucinerà il 9 giugno Stéphane Décotterd, due stelle Michelin).