



LA XIII EDIZIONE SAN PELLEGRINO SAPORI TICINO

Ha girato il mondo, scegliendo le eccellenze delle cucine più famose ma, anche, facendo scoprire chef molto bravi ma poco conosciuti. Alla XIII edizione, Dany Stauffacher (foto 2 a sinistra), ideatore e animatore della **San Pellegrino Saperi Ticino**, ha deciso di tornare un po' a casa, per andare alla scoperta della Svizzera che quest'anno brilla più che mai con un numero record di punti Gault&Millau e di stelle Michelin a dimostrazione della sua grande personalità culinaria.





E, così, dopo aver portato il mondo in Svizzera, **San Pellegrino Sapori Ticino**, dopo il gala dinner di Ginevra presso il **Four Seasons Hotel des Bergues**, martedì è a Zurigo, prima di proseguire per Ascona, Locarno e Lugano dove, il 16 giugno, si concluderà la kermesse presso lo **Splendide Royal Hotel** con il final party e l'arrivederci al 2020.

E, così, uno dei più rinomati e longevi festival enogastronomici d'Europa, per seguire il filo rosso dell'eccellenza nazionale, ha scelto di collaborare con **Les Grandes Tables de Suisse**, la più prestigiosa associazione gastronomica svizzera che raggruppa quasi tutte le migliori tavole del Paese.

Una scelta che alla presentazione milanese del Festival patron Stauffacher, affiancato dal bistellato chef italiano Marco Sacco, ha sintetizzato con questa affermazione: “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. 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”.

Quindi, edizione 2019, nell'omaggio alla Svizzera culinaria, non poteva mancare però una serata dedicata allo chef che la guida **Gault&Millau Switzerland** del 2019 ha incoronato come “Cuoco dell'anno”: Heiko Nieder, (19 punti **Gault&Millau** e 2 stelle **Michelin**), talentuoso chef del The Restaurant all'interno di The Dolder Grand di Zurigo porterà nella cucina di Domenico Ruberto all'**Splendide Royal Hotel** di Lugano la sua cucina emozionale. Questa serata consacra una grande novità per **San Pellegrino Saponi 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.

La partenza, come abbiamo detto, è stata Ginevra, con il secondo appuntamento, il 9 aprile, al Widder Hotel di Zurigo, splendida location del gruppo Swiss Deluxe Hotels, maestri del servizio d'eccellenza, dove cucineranno alcuni tra i migliori chef ticinesi, portando oltre il Gottardo la cucina più solare e mediterranea dell'intera nazione: Lorenzo Albrici (Locanda Orico di Bellinzona, 16G&M - 1*M), Luca Bellanca (Metamorphosis di Lugano), Dario Ranza e Cristian Moreschi (Villa Principe Leopoldo di Lugano, 17G&M) e Domenico Ruberto (I due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano) che saranno i protagonisti nella serata inaugurale di Ginevra, coadiuvati dallo chef locale Massimiliano Sena (15G&M – 1*M).

L'esordio in Ticino è previsto il 28 aprile, con lo chef Didier de Courten (Le Terminus di Sierre – 19G&M – 2**M) che sarà ospite di Frank Oerthle nel Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove porterà i suoi piatti a metà strada tra innovazione e tradizione. Sarà poi la volta dell'appuntamento all' Hotel Splendide Royal di Lugano per il gala iniziale dedicato alla cucina degli Swiss Deluxe Hotels dove cucineranno Salvatore Frequento (La Brezza dell'Hotel Eden Roc di Ascona – 16G&M - 1*M), Marcus G. Lindner (Le Grand Bellevue di Gstaad – 18G&M) e Domenico Ruberto come padrone di casa. Ci sono, poi, altri due chef trisstellati Michelin svizzeri che parteciperanno alla manifestazione: Franck Giovannini (foto 3) (Hôtel de Ville di Crissier – 19 G&M – 3***M), ospite del Ristorante Ciani di

Lugano per regalare ai commensali il suo estro culinario con solide basi nella grande cucina francese, e Peter Knogl (Cheval Blanc by Peter Knogl di Basilea – 19G&M – 3***M) che sarà il protagonista della cena al Castello del Sole di Ascona, dove si scopriranno le influenze tedesche nella cucina d'autore svizzera con l'aiuto del resident chef Mattias Roock (18G&M - 1*M). A rappresentare il terzo gioiello della cucina nazionale, Andreas Caminada, ci sarà il suo delfino Silvio Germann (IGNIV by Andreas Caminada di Bad Ragaz – 17G&M – 1*M) che offrirà agli ospiti del Seven Lugano The Restaurant l'emozione del “food sharing experience”, ospitato da Claudio Bollini.

Il festival, come è di consueto da 13 anni, accompagnerà i piatti degli chef con grandi vini del Ticino e non solo, a dimostrazione, se ancora ce ne fosse bisogno, che i vini locali sono perfetti in abbinamento all'alta gastronomia.

Al Fiore di pietra, nella cucina di Luca Bassan, nella splendida location in cima al Monte Generoso, cucinerà invece Stéphane Décotterd (Le Pont de Brent di Brent – 18G&M – 2**M), capace di raccontare i suoi luoghi attraverso i sapori. Bernard e Guy Ravet (L'Ermitage des Ravet di Vufflens-le-Château – 19G&M – 1*M) porteranno al The View di Lugano, tra i fornelli di Mauro Grandi, la loro personale idea di “cucina di squadra”, dove il team è composto proprio da padre e figlio.

Torna in Ticino, ospite dello Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote e dello chef Egidio Iadonisi, Martin Dalsass (Talvo by Dalsass di Champfèr – 18G&M - 1*M) insieme al suo tocco gastronomico nel rispetto della natura e delle sue stagioni. Bernadette Lisibach (Neue Blumenau di Lömmenschwil – 16G&M - 1*M), segnalata come “Female Chef of the Year 2015” by Gault&Millau e neostellata, insieme a Lorenzo Albrici (Locanda Orico – 16G&M – 1*M) saranno i protagonisti di una cena a quattro mani dagli esiti sicuramente sorprendenti, nel panoramico ristorante di Villa Orselina a Locarno-Orselina, ospiti di Riccardo Scamarcio (13G&M). Ciliegina sulla torta di questo programma “made in Suisse”, André Jaeger, presidente per oltre 20 anni de Les Grandes Tables de Suisse fino a pochi anni fa e, per decenni, grande interprete della cucina gastronomica svizzera. La sua serata si terrà a Villa Principe Leopoldo di Lugano dove sarà ospite dello chef Cristian Moreschi con Dario Ranza.

Dall'Italia arriveranno **Enrico Bartolini**, del **Mudec** di Milano oltre chef tricolore più stellato, che sarà al BLU Restaurant & Lounge di Locarno, ospite di Davide Asietti. Ma, anche, per gli eventi speciali che vedranno protagonisti grandi chef per serate a tema, come quella dedicata al pesce d'acqua dolce interpretata dallo chef bistellato italiano Marco Sacco (foto 2 a destra) (Ristorante Piccolo Lago di Verbania), ospite di Luca Bellanca al Metamorphosis Lugano.

Novità assoluta per il 2019 sarà la serata Salute con Sapore, in collaborazione con EOC, l'Ente Ospedaliero Cantonale: nella sede dell'Ospedale italiano di Lugano 5 chef delle strutture ospedaliere del Ticino cucineranno per il pubblico del festival, portando in tavola la propria versione di piatti salutari e gourmet. Il progetto Salute con Sapore proseguirà anche a kermesse ultimata, per portare il concetto di cibo sano tra le case dei ticinesi.

San Pellegrino Saperi Ticino si concluderà con il gala finale allo **Splendide Royal Hotel di Lugano**, dove un team di grandi chef ticinesi metterà il sigillo alla tredicesima edizione di **San Pellegrino Saperi Ticino**.

<https://www.good-mood.it/read/la-xiii-edizione-san-pellegrino-saperi-ticino?fwcookie=1555076190587>