

il Giornale

LOCATION UNICHE
Il lago di Lugano, alberghi a 5 stelle e il Fiore di pietra (disegnato da Mario Botta sul monte Generoso), protagonisti dell'evento. Nella foto a destra il Top Chef Pierrot Ayer, presidente de Les Grandes Tables de Suisse



S. PELLEGRINO **SAPORI TICINO**

Il Canton Ticino celebra la grande cucina svizzera

Alessandra Gesuelli

■ Dopo aver esplorato le cucine di tutto il mondo S. Pellegrino **Sapori Ticino** torna a casa. La kermesse, alla sua tredicesima edizione, quest'anno vuole celebrare l'alta gastronomia svizzera e così ha chiamato a raccolta i talenti dei diversi Cantoni per il consueto calendario di cene e appuntamenti da aprile fino al 16 giugno. Per questo, ha scelto di collaborare con Les Grandes Tables de Suisse, la più prestigiosa associazione gastronomica svizzera.

A questi primati nazionali, saranno abbinate le grandi firme ticinesi e i produttori di vino della regione che è a poca distanza da Milano. Un numero record di stelle Michelin e

Fino al 16 giugno, l'evento omaggia i talenti nazionali. Partner d'eccellenza Les Grandes Tables de Suisse e Gault&Millau Switzerland

punti Gault&Millau. Con quest'ultima, la manifestazione inizia un'importante collaborazione. «La nostra nazione è davvero unica nel suo genere. Eclettica, sperimentale ma con solide basi: la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi al pubblico e noi siamo orgogliosi di offrirglielo» spiega il patron del festival Dany Stauffacher. A lui si affianca Pierrot Ayer, presidente de Les Grandes Tables de Suisse: «Il Ticino è una regione con una grande apertura mentale, un piccolo angolo della

Svizzera dove le persone pensano con il cuore, sia nell'ospitalità che nelle arti culinarie». Dopo le serate oltre Gottardo di inizio aprile, oggi cena speciale con Didier de Courten di Le Terminus, a Sierre (due stelle Michelin e 19 punti G&M), ospite dello chef Frank Oerthle nel Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano.

Il gala di inizio ufficiale è per domani, 29 aprile, all'Hotel Splendide Royal di Lugano. La notte è dedicata agli Swiss Deluxe Hotels. In cucina lo stella-

to Salvatore Frequento de La Brezza, all'Hotel Eden Roc di Ascona, Marcus G. Lindner da Le Grand Bellevue di Gstaad e Domenico Ruberto, padrone di casa. Il 5 maggio Egidio Iadonisi apre le porte dello Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote ai sapori mediterranei di Martin Dalsass, da Talvo by Dalsass a Champfèr. Il 6 maggio arriva il delfino di Andreas Caminada, Silvio Germann dall'Igniv by Andreas Caminada a Bad Ragaz (17G&M e una stella Michelin) che, al Seven Lugano The Restaurant, offre