

Italia a Tavola

Dal 20 settembre al 25 ottobre torna la manifestazione che vedrà protagonisti alcuni chef di fama internazionale e altre giovani promesse. Primo appuntamento allo "Splendide Royal Hotel" di Lugano.

I Ticino, in particolare, il più assolato e "mediterraneo" di tutti i Cantoni è pronto per ospitare, come ogni anno, la 14^a edizione del Festival gastronomico più glamour a livello internazionale. La manifestazione, infatti, aprirà i battenti il 20 settembre e terminerà il 25 ottobre con un tema gustoso: "La Svizzera a tavola" che, secondo il suo patron **Dany Stauffacher** «vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo, proponendo un viaggio "virtuale" in alcune delle migliori tavole del nostro Paese esaltando l'arte culinaria svizzera e la sua qualità».



Ticino è natura, cultura ma anche tradizioni e gastronomia, nelle diverse città si possono trovare tutti questi elementi riuniti assieme. La cultura gastronomica in Ticino è così ricca che si passa dalla tradizione all'innovazione, dai grotti ai ristoranti gourmet. Questa terra si dimostra sempre più votata ad un turismo enogastronomico a 360 gradi infatti, raccoglie un bagaglio di genti e culture che si sono avvicendate nei secoli, proponendo una cucina fortemente contaminata e ricca di spunti, molto influenzata dalla vicina Italia.

Ospiti d'onore della kermesse gourmet saranno alcuni delle nuove promesse della gastronomia svizzera, come Silvio Germann del Ristorante Igniv by Andreas Caminada di Bad Ragaz, Tobias Funke con la sua Gasthaus Zur Fernsicht e il Gourmet Restaurant Incantare, Stefan Heilemann nuovo Chef del Widder Hotel di Zurigo, Mitja Birlo del 7132 Silver di Vals, Sven Wassmer del ristorante Memories all'interno del Grand Resort Bad Ragaz, Christian Kuchler della Taverne zum Schäfli Wigoltingen, Paolo Rota del Ristorante " Da Vittorio" presso l'Hotel Carlton di St. Moritz e Sebastian Zier del Ristorante Einstein di St. Gallen, affiancati da grandi maestri capitanati dallo Chef André Jaeger che hanno fatto e faranno la storia della ristorazione elvetica.

Anche in questa edizione molti chef stellati che hanno deciso di aderire al progetto, sposando lo scopo della manifestazione e portando la loro professionalità al servizio degli ospiti del Festival. L'inizio dell'evento è previsto per il 20 settembre presso lo "Splendide Royal Hotel" di Lugano dove diversi chef del gruppo "Swiss Deluxe Hotels" collaboreranno in una serata di alta cucina insieme al resident chef Domenico Ruberto. Si susseguiranno poi 10 serate ufficiali che vedranno come ospiti alcuni dei più grandi chef del panorama Svizzero, i quali avranno come loro teatro le cucine di altrettante Top Location fra cui: Villa Principe Leopoldo, Swiss Diamond Hotel, Grand Hotel Villa Castagnola, Splendide Royal Hotel, Seven Lugano The Restaurant, Ciani Lugano, Blu Restaurant&Lounge, Castello del Sole di Ascona, Villa Orselina, Metamorphosis e Fiore di Pietra simbolo del Monte Generoso, opera di Mario Botta. In questi magnifici luoghi, gli Chef Dario Ranza, Cristian Moreschi, Mattias Roock, Frank Oerthle, Domenico Ruberto, Claudio Bollini, Giuseppe Buono, Davide Asietti, Riccardo Scamarcio e Luca Bellanca apriranno le porte delle loro cucine offrendo ai colleghi svizzeri la tipica ospitalità ticinese, mettendo a disposizione la propria professionalità nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

Il Festival si chiuderà all'Hotel Splendide Royal di Lugano il 25 ottobre dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi più talentuosi tra cui: Federico Palladino, Francesco Sangalli, Bernard Fournier, Andrea Muggiano e Andrea Levratto.

Particolari saranno anche le serate speciali fra cui una "Tapas night" con l'intento di far avvicinare le nuove generazioni all'enogastronomia di qualità e una tappa promozionale in Svizzera Francese al Grand Hotel du Lac con un team di grandi Chef ticinesi.

Immancabili i diamanti, presenti sulle tavole degli ospiti sotto forma della nuova Diamond Bottle, la bottiglia in edizione limitata che l'acqua S.Pellegrino ha voluto per festeggiare i suoi primi 120 anni e la cui silhouette viene adornata da forme che ricordano il taglio della pietra preziosa più amata. Uno scrigno che rende omaggio alla collaborazione ultradecennale tra Sapori Ticino, che organizza il festival, e l'azienda S.Pellegrino.