

PANORAMA



Un tour della Svizzera, da seduti a tavola

Il festival Sapori Ticino, in programma dal 20 settembre al 25 ottobre, promette un viaggio nei sapori del paese elvetico. Protagonisti chef stellati e promesse emergenti della gastronomia locale

Viaggiare quasi da fermi, rimanendo seduti a tavola, un assaggio alla volta. **Scoprire un Paese attraverso i suoi sapori**, la creatività degli interpreti più consolidati della sua cucina e quelli emergenti, che hanno dimostrato talento, faranno di sicuro strada. Sono questi gli ingredienti della quattordicesima edizione del festival gastronomico **S. Pellegrino Sapori Ticino 2020**, in programma in varie località elvetiche **dal prossimo 20 settembre fino al 25 ottobre**.

"Vogliamo 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" spiega **Dany Stauffacher**, il patron della manifestazione, introducendone il titolo e il perno intorno al quale ruoterà la kermesse: **la Svizzera a tavola**.

A svolgere il tema, attraverso una serie di tappe in hotel, ristoranti, ville e altri lussuosi ritrovi sparsi sul territorio, saranno per l'appunto **chef stellati ed emergenti di spessore**. A fare da sfondo e da contorno, un luogo prossimo all'Italia, facilmente raggiungibile, vicino eppure peculiare. Capace di alternare paesaggi di collina e di montagna, specchi d'acqua fiabeschi, natura nel suo concetto più puro, incontaminato. In cui **si mangia al fresco in grotti, ex rifugi per vino e formaggio, o in ristoranti gourmet** in cui la qualità del servizio e delle materie prime diventa un'ossessione. Una varietà che consente di **attrarre un turismo enogastronomico curioso, competente**, a portata di varie tasche.

Tutti i dettagli del festival e il programma completo saranno presto disponibili sul **sito ufficiale**, qui qualche anticipazione: 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 assieme 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 **altrettanti luoghi simbolo** come 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**, il simbolo architettonico del Monte Generoso, un' opera di Mario Botta (nella foto d'apertura dell'articolo). In questi 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 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.

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 e altri, affiancati da grandi maestri capitanati dallo chef André Jaeger che hanno fatto e faranno la storia della ristorazione elvetica.