



S.PELLEGRINO SAPORI TICINO

S.Pellegrino Sapori Ticino, tornano gli appuntamenti gourmet nella vicina Svizzera



Foto Courtesy of S.Pellegrino Sapori Ticino



Torna ***S.Pellegrino Sapori Ticino***, quattordicesima edizione della manifestazione gastronomica che accende i riflettori sul vicino cantone svizzero.

L'evento, che quest'anno si terrà **dal 20 settembre al 20 ottobre**, come sempre prenderà per la gola con una serie di appuntamenti gourmet. Il tema? "**La Svizzera a tavola**", per dare "un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo organizzando uno dei pochi, se non l'unico, evento per promuovere un comparto che ha risentito moltissimo della situazione attuale", *come spiega* il patron **Dany Stauffacher**.

Ecco allora un vero e proprio "viaggio virtuale", alla scoperta delle migliori tavole della Svizzera e del Canton Ticino. Un territorio da sempre vocato al turismo, che ora punta sempre più sulle sue risorse enogastronomiche, che spaziano dai tradizionali grotti ai ristoranti gourmet.

Una cultura gastronomica ricca, figlia di interessanti contaminazioni, e molto influenzata dalla tradizione italiana. Ospiti d'onore saranno le nuove promesse della cucina svizzera: da **Silvio Germann** del *Ristorante Igniv by Andreas Caminada* di Bad Ragaz a **Tobias Funke** con la sua *Gasthaus Zur Fernsicht* e il *Gourmet Restaurant Incantare*, da **Stefan Heilemann**, nuovo chef del *Widder Hotel* di Zurigo, a **Mitja Birlo** del *7132 Silver* di Vals, da **Sven Wassmer** del ristorante *Memories* all'interno del *Grand Resort Bad Ragaz*, a **Christian Kuchler** della *Taverne zum Schäfli Wigoltingen*, da **Paolo Rota** del *Ristorante Da Vittorio* presso l'Hotel Carlton di St. Moritz a **Sebastian Zier** del *Ristorante Einstein* di St. Gallen. Nuove leve della ristorazione elvetica, che saranno affiancate da grandi maestri che hanno fatto la storia della cucina svizzera, capitanati dallo chef **André Jaeger**. E non mancheranno gli **chef stellati**.



S.Pellegrino Sapori Ticino 2020: il programma

Il sipario si apre il **20 settembre** allo **Splendide Royal Hotel** di **Lugano**, dove gli chef del gruppo “**Swiss Deluxe Hotels**” duetteranno ai fornelli con il **Resident Chef Domenico Ruberto**.

Le danze proseguono con **nove serate gourmet** che vedranno protagonisti importanti chef del panorama svizzero, ospiti di location di lusso come **Villa Principe Leopoldo, Swiss Diamond Hotel, Grand Hotel Villa Castagnola, Splendide Royal Hotel, Ciani Lugano, Blu Restaurant&Lounge, Castello del Sole di Ascona, Villa Orselina e Fiore di Pietra** simbolo del Monte Generoso, opera di Mario Botta.

Per l'occasione, i rispettivi resident chef - **Dario Ranza, Cristian Moreschi, Mattias Roock, Frank Oerthle, Domenico Ruberto, Claudio Bollini, Giuseppe Buono, Davide Asietti, Riccardo Scamarcio e Angelo Caironi** - apriranno le porte delle proprie cucine ai colleghi svizzeri.

Gran finale all'**Hotel Splendide Royal** di **Lugano il 25 ottobre**, per una serata ritmata dai piatti di alcuni dei più bravi chef ticinesi: **Federico Palladino, Francesco Sangalli, Bernard Fournier, Andrea Muggiano e Andrea Levratto**.

Tra gli appuntamenti speciali, ecco la **Tapas night** dal mood giovane e informale, al **Seven Lugano The Restaurant**, e la **cena dedicata al pesce di lago**, che si terrà nel nuovo **Ristorante Meta**, con un percorso creato ad hoc da **Luca Bellanca**, oltre a una tappa promozionale nella Svizzera francese, presso il **Grand Hotel du Lac di Vevey**, con una squadra di chef ticinesi.

Nel corso delle cene, immancabile a tavola la *Diamond Bottle*, la bottiglia in edizione limitata che l'acqua S.Pellegrino ha voluto per festeggiare i suoi primi 120 anni, ispirata nella forma al taglio dei diamanti.