

## Al via S.Pellegrino Sapori Ticino, festival che quest'anno vede protagonista "La Svizzera a tavola"

15-09-2020

*Dal 20 settembre al 25 ottobre un ricco programma di appuntamenti golosi, protagonisti i maggiori chef ticinesi affiancati da prestigiosi loro colleghi provenienti da altri cantoni*



Il Ticino, in particolare, il più assolato e "mediterraneo" di tutti i Cantoni, è pronto per ospitare la 14esima edizione del festival gastronomico [S. Pellegrino Sapori Ticino](#). La manifestazione aprirà i battenti il 20 settembre e terminerà il 25 ottobre con un tema gustoso, *La Svizzera a tavola* con l'obiettivo, dice patron **Dany Stauffacher**, di «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».

La Svizzera è considerata una meta turistica fin da tempi antichi, all'alba del turismo lacustre che scelse molte delle sue località per trascorrere le vacanze. Laghi e montagne sono il fiore all'occhiello di questa nazione, non a caso il turismo invernale nacque oltre 150 anni fa a St. Moritz. Il Canton Ticino, in particolare, è un territorio dalle mille facce, ricco di contrasti naturali. In pochi chilometri si passa dal massiccio del Gottardo alle dolci colline del Mendrisiotto. Il clima è sempre mite. Ticino è, poi, natura, cultura ma anche tradizioni e gastronomia; nelle diverse città si possono trovare tutti questi elementi riuniti assieme. La cultura gastronomica è ricca, si passa dalla tradizione all'innovazione, dai grotti ai ristoranti gourmet, in un susseguirsi di spunti e contaminazioni molto influenzate dalla vicina Italia.

Ospiti d'onore della kermesse gourmet saranno quest'anno alcune 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.

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 **Domenico Ruberto**. Si susseguiranno poi 10 serate ufficiali che vedranno come ospiti alcuni dei più grandi cuochi del panorama nazionale, 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; 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 " *apas 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*.

Per altre info e prenotazioni: [saporiticino.ch](http://saporiticino.ch) o tel. [+41 91 9760600](tel:+41919760600)

<https://www.identitagolose.it/sito/it/112/26739/news/al-via-s-pellegrino-saporiticino-festival-che-quest-anno-vede-vede-protagonista-la-svizzera-a-tavola.html>