

Italia a Tavola

CHECK-IN

La Svizzera omaggia la cucina italiana: stelle Michelin protagoniste a Sapori Ticino

La manifestazione aprirà i battenti il giorno 3 ottobre e terminerà il 22 novembre con uno speciale tema "Il Ticino incontra le Regioni italiane". In programma anche serate speciali come quella per le donne

Il Ticino incontra le Regioni d'Italia. Questo lo slogan della nuova edizione di [Sapori Ticino](#) che vedrà operare solo chef due Stelle Michelin della lunga Italia come ambasciatori del territorio attraverso la loro cucina in alcune delle location più incantevoli del Cantone. Il Ticino, il cantone più assolato e "mediterraneo" della Svizzera, è pronto a ospitare l'edizione numero 15 del Festival enogastronomico "Made in Switzerland" più glamour a livello internazionale con un parterre che promette scintille.



Swiss Diamond Hotel Lugano

Si parte il 3 ottobre

L'annuncio ufficiale è stato dato al Castello di Morcote, azienda agricola e vitivinicola di 150 ettari, nella nuova cantina dell'azienda di Gaby Gianini, proprietaria di famiglia da 4 generazioni, in una location fantastica, tra monti e lago, una delle più prestigiose e stimate aziende vitivinicole del Canton Ticino.

Presenti tra gli altri anche Luca Pedrotti, direttore Regionale Ubs, Platinum sponsor e da ben 17 anni e Nicolao Colombo della Bmw del Ticino. La manifestazione aprirà i battenti il giorno 3 ottobre e terminerà il 22 novembre con uno speciale tema "Il Ticino incontra le Regioni italiane" che, secondo il suo patron Dany Stauffacher ha una valenza davvero importante: «Abbiamo organizzato una sorta di viaggio virtuale volto all'interscambio turistico e culturale fra il nostro territorio e quello italiano. Il Ticino, da sempre, si contraddistingue come il Cantone dell'accoglienza e della collaborazione e riuscire a mettere in rete realtà così diverse potrà solo portare benefici al nostro territorio e darci la possibilità di promuoverlo ancor di più».

L'Italia protagonista

E continua Stauffacher: «Con la scelta di questo tema desidero assolutamente fare **un evento unico dedicato all'Italia e alle sue regioni** (10 dal Nord al Sud, ndr) che, dal mio punto di vista, racchiudono la migliore cucina al mondo, ma soprattutto mostrare come nell'enogastronomia moderna è fondamentale mettere all'interno dei piatti il proprio territorio, valorizzandolo e facendosi ambasciatori della cultura del luogo».

E il Ticino va dopo il Gottardo

Gli chef italiani verranno ospitati dai colleghi ticinesi nelle loro cucine di bellissime location offrendo la loro tipica ospitalità e, mettendo a disposizione la propria professionalità nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

Come ogni anno il Festival avrà anche delle serate promozionali oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture Swiss Deluxe Hotels, esclusivi Hotel 5 stelle della Svizzera: lunedì 15 novembre presso il Widder Hotel di Zurigo, domenica 21 novembre presso lo Schweizerhof Bern & Spa di Berna e lunedì 22 novembre al Lausanne Palace di Losanna.

Serata speciale dedicata alle donne

In Ticino il Grand Opening sarà lunedì 04 ottobre 2021 all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove gli chef di Swiss Deluxe Hotels saranno ospiti di Domenico Ruberto che quest'anno saranno Heinz Rufibach, Luigi Lafranco e Marco Ortolani.

Particolari saranno anche le serate speciali fra cui una alle donne a cui Dany Stauffacher ha sempre voluto dedicare un momento particolare. A completare questo ricco programma una serata al Casinò Lugano e anche una serata al Ristorante Moncucchetto a Lugano, dedicata alle storiche Osterie d'Italia, con l'Osteria della Villetta di Maurizio e Grazia di Palazzolo sull'Oglio.



Gli chef italiani protagonisti

Gli chef italiani presenti a S.Pellegrino Saponi Ticino 2021:

- Michelangelo Mammoliti - La Madernassa – Guarene (Cuneo)
- Donato Ascani – Glam by Bartolini – Venezia
- Peter Girtler - Gourmetstube Einhorn – Romantik Hotel Stafler – Mules -Vipiteno (Bolzano)
- Nino Di Costanzo - Dani Maison – Ischia (Napoli)
- Alberto Faccani – Magnolia – Cesenatico (Forlì Cesena)
- Stefano Baiocco – Il Ristorante - Grand Hotel a Villa Feltrinelli – Gargnano (Brescia)
- Anthony Genovese - Il Pagliaccio – Roma
- Matteo Metullio e Davide De Pra - Harry's Piccolo – Grand Hotel Duchi d'Aosta - Trieste
- Francesco Bracali – Ristorante Bracali – Ghirlanda (Grosseto)
- Pino Cuttaia - La Madia – Licata (Agrigento)

Data	Serata	CHEF	Location
03/10/2021	SERATA FRANCESE	Bernard Fournier*	Seven Lugano
04/10/2021	GRAND OPENING	Heinz Rufibach*, Luigi Lafranco, Marco Ortolani, Domenico Ruberto*	Splendide Royal
11/10/2021	UFFICIALE	Michelangelo Mammoliti** La madernassa – Guarene (CN)	Meta
12/10/2021	UFFICIALE	Donato Ascani** Glam by Bartolini c/o Palazzo Venart – Venezia	Eden Roc
13/10/2021	UFFICIALE	Peter Girtler** Gourmetstoube Einhorn c/o Romantik Hotel Stafler - Campo di Trens a Vipiteno	Castello del sole

18/10/2021	UFFICIALE	Nino di Costanzo** Daní Maison	Villa Castagnola - Arté
24/10/2021	UFFICIALE	Alberto Faccani** Ristorante Magnolia - Cesenatico	Blu Locarno
25/10/2021	UFFICIALE	Stefano Baiocco** Villa Feltrinelli	Villa Orselina
02/11/2021	SERATA IN OSTERIA	Osteria della Villetta - Palazzolo sull'Oglio	Moncucchetto
03/11/2021	SERATA DONNE	Chiara Pavan* Ristorante Venissa - Isola di Mazzorbo	Tenuta Castello di Morcote
07/11/2021	UFFICIALE	Anthony Genovese** Il Pagliaccio - Roma	Splendide Royal
08/11/2021	UFFICIALE	Matteo Metullio e Davide de Pra** Harry's Piccolo - Grand Hotel Duchi D'Aosta - Trieste	Ciani

09/11/2021	UFFICIALE	Francesco Bracali** Bracali - Ghirlanda (GR)	Villa Principe Leopoldo
10/11/2021	UFFICIALE	Pino Cuttaia** - La Madia - Licata	Swiss DIAMOND
14/11/2021	FINAL PARTY	Chef Ticinesi	Splendide Royal
15/11/2021	OLTRE GOTTARDO	Chef Ticinesi	Zurigo
21/11/2021	OLTRE GOTTARDO	Chef Ticinesi	Schweizerhof Berna
22/11/2021	OLTRE GOTTARDO	Chef Ticinesi	Lausanne Palace

<https://www.italiaatavola.net/check-in/eventi/manifestazioni/2021/9/21/svizzera-omaggia-cucina-italiana-stelle-michelin-protagoniste-a-sapori-ticino/80062/>