

MAMe

estetica metropolitana, dalla A alla Zip



FOOD, LIFESTYLE

S. PELLEGRINO SAPORI TICINO TORNA CON CENE ITALIANE STELLATE

**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2021, CENE STELLATE
E APPUNTAMENTI GOURMET IN SVIZZERA.**

Torna nella Svizzera italiana l'appuntamento con l'alta cucina di S. Pellegrino Sapori Ticino 2021.

Il Canton Ticino è pronto ad ospitare l'edizione numero 15 del Festival enogastronomico "*Made in Switzerland*" più glamour e atteso a livello internazionale con protagonisti di tutto rispetto che a breve vi sveleremo.



Un piatto di Pino Cuttaia

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2021

Questa nuova edizione si terrà nei migliori hotel e ristoranti del Canton Ticino **dal 4 ottobre al 14 novembre**. Il tema: *“Il Ticino incontra le regioni italiane”*.

L'incontro avverrà tramite **dieci cene con chef 2 stelle Michelin** di diverse regioni italiane: ognuno a rappresentare la propria regione. La prima in calendario sarà quella dell'11 ottobre al ristorante Meta di Lugano, con ospite **Michelangelo Mammoliti**. L'ultima, invece, il 10 novembre al Ristorante Lago del Swiss Diamond Hotel Vico Morcote con **Pino Cuttaia**.

Ma, oltre a queste 10 serate ci saranno altre iniziative targate S.Pellegrino Sapori Ticino: come le cene **oltre Gottardo** organizzate nelle strutture di alcuni membri del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**. E ancora il **Grand Opening di lunedì 4 ottobre 2021** presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, per passare poi alla serata dedicata alle donne – protagonista **Chiara Pavan** – e molto altro ancora.



Dany Stauffacher, patron e ideatore della manifestazione.

IL CALENDARIO COMPLETO DELLE CENE

Ogni chef ospite sarà come sempre affiancato dallo chef resident della struttura ospitante. Qui l'elenco completo delle serate. Non vi rimane che scegliere chef e location preferiti e prenotarvi.

MICHELANGELO MAMMOLITI – La Madernassa ** – Guarene (Cuneo), 11 ottobre 2021 – Chef Luca Bellanca – Ristorante Meta * – Lugano

DONATO ASCANI – Glam by Bartolini ** – Venezia, 12 ottobre 2021 – Chef Marco Campanella – Ristorante La Brezza * – Hotel Eden Roc – Ascona

PETER GIRTLER – Gourmetstube Einhorn ** – Romantik Hotel Stafler – Mules-Vipiteno (Bolzano), 13 ottobre 2021 – Chef Mattias Roock – Locanda Barbarossa * – Castello del Sole Beach Resort & SPA – Ascona

NINO DI COSTANZO – Dani Maison ** – Ischia (Napoli), 18 ottobre 2021 – Chef Frank Oerthle – Ristorante Artè * – Grand Hotel Villa Castagnola – Lugano

ALBERTO FACCANI – Magnolia** – Cesenatico (Forlì Cesena), 24 ottobre 2021 – Chef Davide Asietti – BLU Restaurant & Lounge – Locarno

STEFANO BAIOTTO – Il Ristorante ** – Grand Hotel a Villa Feltrinelli – Gargnano (Brescia), 25 ottobre 2021 – Chef Riccardo Scamarcio – Villa Orselina – Locarno

ANTHONY GENOVESE – Il Pagliaccio ** – Roma, 7 Novembre 2021 – Chef Domenico Ruberto – Ristorante I Due Sud * – Hotel Splendide Royal – Lugano

MATTEO METULLIO E DAVIDE DE PRA – Harry's Piccolo ** – Grand Hotel Duchi d'Aosta – Trieste, 8 Novembre 2021 – Chef Dario Ranza – Ristorante Ciani – Lugano

FRANCESCO BRACALI – Ristorante Bracali ** – Ghirlanda (Grosseto), 9 Novembre 2021 – Chef Cristian Moreschi – Ristorante Principe Leopoldo * – Villa Principe Leopoldo – Lugano

PINO CUTTAIA – La Madia ** – Licata (Agrigento), 10 Novembre 2021 – Chef Giuseppe Buono – Ristorante Lago – Swiss Diamond Hotel Vico Morcote

<https://www.mam-e.it/lifestyle/s-pellegrino-sapori-ticino-torna-con-cene-italiane-stellate/>