

## San Pellegrino Sapori Ticino



Al via la 15° edizione della manifestazione gastronomica del Cantone più “mediterraneo” della Svizzera, fra clima mite, un bellissimo lago prealpino e gusto molto vicino a quello del Bel Paese. Un festival gastronomico, San Pellegrino Sapori Ticino 2021, che è iniziato ieri con la cucina impeccabile di Michelangelo Mammoliti della Madernassa di Guarene (Cn) e che proseguirà fino al 14 novembre, percorrendo la cucina di chef con due stelle Michelin di varie provenienze nella Penisola. Gli chef italiani verranno ospitati dai colleghi ticinesi che metteranno a disposizione la loro professionalità nella preparazione di cene uniche.



Oltre a mettere in evidenza gli chef e i loro locali quest'anno si presentano anche le regioni da cui provengono, organizzando una sorta di viaggio virtuale volto all'interscambio turistico e culturale fra il territorio ticinese e quello italiano, per poter dare un contributo alla futura ripresa del mercato turistico attraverso l'enogastronomia, in cui è fondamentale mettere all'interno dei piatti il proprio territorio.

Una esigenza sacrosanta, tenuto conto che secondo l'ultimo Food Travel Monitor 2020 della World Food Travel Association, il più importante studio internazionale sul turismo enogastronomico, il 53% dei viaggiatori nel mondo si dichiara turista enogastronomico e il 71% delle persone in viaggio vuole vivere esperienze memorabili in questo campo. [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

<https://www.foodandbev.it/2021/10/san-pellegrino-sapori-ticino/>