

## SANPELLEGRINO SAPORI TICINO INCONTRA LE REGIONI ITALIANE



**SARANNO GLI CHEF BISTELLATI ITALIANI I PROTAGONISTI DELL'EDIZIONE 2021 DELLA FORTUNATA KERMESSE IDEATA DA DANY STAUFFACHER.**





## Lugano, Svizzera.

E' giunta alla 15a edizione **Sanpellegrino Sapori Ticino**, la manifestazione ideata da **Dany Staffaucher**, che ha visto in quindici anni la presenza di oltre **320 stelle Michelin e più di 3200 punti Gault&Millau**. **“Il Ticino incontra le Regioni Italiane”** è il tema scelto per il 2021. Dal 4 ottobre al 14 novembre il festival enogastronomico **“Made in Switzerland”** più glamour a livello internazionale, ospiterà 10 chef due stelle Michelin provenienti da varie regioni d'Italia.

*“Oltre a ciò che abbiamo sempre fatto in passato, ossia mettere in evidenza gli Chef e i loro locali, quest'anno abbiamo deciso di presentare le Regioni da cui provengono, organizzando una sorta di viaggio virtuale volto all'interscambio turistico e culturale fra il nostro territorio e quello italiano per poter dare un contributo in termini di visibilità alla futura ripresa del mercato turistico attraverso l'enogastronomia.”* spiega Dany Stauffacher *“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”.*

Continua Stauffacher: *“Con la scelta di questo tema desidero assolutamente fare un evento unico dedicato all'Italia e alle sue regioni 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. 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 dichiarava turista enogastronomico e il 71% delle persone in viaggio voleva vivere esperienze in questo campo che fossero memorabili. Ed ecco quindi il nostro ruolo: essere portavoce per un comparto che ha risentito moltissimo della situazione senza mai dimenticare che la qualità è il valore aggiunto.”*

Gli chef due stelle Michelin ospiti della manifestazione, porteranno non solo il loro **“sapere” culinario**, ma saranno testimonial del territorio dove operano. Dal nord al sud e alle isole si avrà la possibilità di degustare, durante la manifestazione, una varietà incredibile di **“sapori”** perché ogni singolo chef potrà ricreare, nella sua serata, parte del proprio ambiente e veicolare la sua esperienza: dalla cultura alla **tradizione campana** e, in particolare ischitana, alle strade romantiche delle zone delle **Langhe e del Roero** che, assieme al Monferrato, sono entrate a far parte della lista dei beni del Patrimonio dell'Umanità, con colline e antichi borghi, vigneti e tradizioni gastronomiche che ci riportano ai paesaggi ticinesi poco lontani. Dal **fascino alpino dell'Alto Adige** sino alle novità della **Capitale**, passando per il fascino della **Maremma toscana**. Per non dimenticare le località sull'acqua, da **Gargnano sul Lago di Garda**, alla mitica **Venezia e Trieste fino a Cesenatico sul Mar Adriatico** per poi scendere sul **Mar Mediterraneo siciliano di Licata**.

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.

MICHELANGELO MAMMOLITI – La Madernassa\*\*M – Guarene (Cuneo)

11 ottobre 2021 – Chef Luca Bellanca Ristorante Meta\*M – Lugano

DONATO ASCANI – Glam by Bartolini \*\*M – Venezia

12 ottobre 2021 – Chef Marco Campanella Ristorante La Brezza \*M – Hotel Eden Roc di Ascona

PETER GIRTLER – Gourmetstube Einhorn\*\*M – Romantik Hotel Stafler – Mules-Vipiteno (Bolzano)

13 ottobre 2021 – Chef Mattias Roock Locanda Barbarossa\*M – Castello del Sole Beach Resort & SPA – Ascona

NINO DI COSTANZO – Danì Maison\*\*M – Ischia (Napoli)

18 ottobre 2021 – Chef Frank Oerthle Ristorante Artè\*M – Grand Hotel Villa Castagnola – Lugano

ALBERTO FACCANI – Magnolia\*\*M – Cesenatico (Forlì Cesena)

24 ottobre 2021 – Chef Davide Asietti BLU Restaurant & Lounge – Locarno



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

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

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

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

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

Come ogni anno il festival avrà anche delle **serate promozionali oltre Gottardo** dedicate al Ticino, nelle strutture di alcuni membri del gruppo **Swiss Deluxe Hotels**, l'associazione che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi hotel 5 stelle della Svizzera, dove affiatati gruppi di top chef ticinesi porteranno il loro estro culinario al servizio della promozione del Cantone. Si proseguirà poi in Ticino con il **Grand Opening di lunedì 04 ottobre 2021** presso l'**Hotel Splendide Royal di Lugano** dedicato agli chef di Swiss Deluxe Hotels per poi continuare con le serate ufficiali. La kermesse si chiuderà domenica 14 novembre all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi più talentuosi.

<https://www.agendaviaggi.com/sanpellegrino-sapori-ticino-incontra-le-regioni-italiane/>