



**TERREINCOGNITE
MAGAZINE**

San Pellegrino Sapori Ticino 2021 incontra le Regioni d'Italia



Il Ticino, il cantone più a sud della Svizzera e situato quasi completamente sul versante meridionale delle Alpi, è considerato il più assolato e "mediterraneo" della Svizzera. Flair italiano, clima mite, laghi, valli ridenti, monumenti in stile romanico e vie pittoresche che sfociano in piazze vivaci. Questo mondo è pronto ad ospitare l'edizione numero 15 del Festival enogastronomico "Made in Switzerland", il più glamour a livello internazionale con un parterre che promette scintille.



La manifestazione, infatti, apre i battenti il 4 ottobre e terminerà il 14 novembre con uno speciale tema "Il Ticino incontra le Regioni italiane" che, secondo il suo patron Dany Stauffacher ha una valenza davvero importante. «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 – esordisce 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. 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».



Ospiti d'onore della kermesse gourmet saranno dunque alcuni Chef italiani di Ristoranti 2** Michelin che non solo porteranno il loro "sapere" culinario ma saranno testimonial del territorio dove operano. Dal Nord al Sud e alle Isole ci sarà 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.



Ecco gli Chef italiani ospitati dai colleghi ticinesi nelle loro cucine, che insieme metteranno 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 Rook

Locanda Barbarossa*M – Castello del Sole Beach Resort & SPA – Ascona

Nino Di Costanzo – Dani Maison**M – Ischia (Napoli)

18 ottobre 2021 – Chef Frank Oerthle

Ristorante Artè*M – Grand Hotel Villa Castagnola – Lugano

Francesco Bracali – Ristorante Bracali**M – Ghirlanda (Grosseto)

19 Ottobre 2021 – Chef Cristian Moreschi

Ristorante Principe Leopoldo*M – Villa Principe Leopoldo – Lugano

Alberto Faccani – Magnolia**M – Cesenatico (Forlì Cesena)

24 ottobre 2021 – Chef Davide Asietti

BLU Restaurant & Lounge – Locarno

Stefano Baiocco – 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 – Harry's Piccolo**M – Trieste

8 Novembre 2021 – Chef Dario Ranza

Ristorante Ciani – Lugano

Pino Cuttaia – La Madia**M – Licata (Agrigento)

10 Novembre 2021 Chef Giuseppe Buono

Ristorante Lago – Swiss Diamond Hotel Vico Morcote-Lugano



Swiss Diamond Hotel

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 prosegue poi in Ticino con il Grand Opening di lunedì 4 ottobre 2021 presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels per poi continuare con le serate ufficiali.

Il Festival 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.



Hotel Eden Roc

Particolari saranno anche le serate speciali fra cui una dedicata alle donne a cui il Patron della manifestazione Dany Stauffacher ha sempre voluto dedicare un momento particolare e, quest'anno ancor di più grazie all'abbinamento di una nuova location, la Tenuta Castello di Morcote della viticoltrice Gaby Gianini che ospiterà la Chef Isa Mazzocchi del "Ristorante La Palta"*M. a Borgonovo Val Tidone (PC) che ha ricevuto il Premio Michelin "Chef Donna 2021 by Veuve Clicquot" e l'immancabile serata Dubno Night (serata Tapas) dedicata ai giovani presso il Seven Lugano The Restaurant con lo Chef Claudio Bollini che ospiterà una serata fra prodotti di alto livello e inventiva in cucina con l'intento di avvicinare le nuove generazioni alla cucina gourmet. A completare questo ricco programma anche una serata presso il Ristorante Moncucchetto a Lugano, dedicata alle storiche Osterie d'Italia, con l'Osteria della Villetta di Maurizio e Grazia a Palazzolo sull'Oglio per lanciare un segnale forte a tutto il mondo della ristorazione: anche quest'anno S.Pellegrino Saporì Ticino è presente con il classico entusiasmo e charme che lo contraddistingue.



Villa Principe Leopoldo

<http://www.terreincognitemagazine.it/san-pellegrino-sapori-ticino-2021-incontra-le-regioni-ditalia/>