



*The Lovely Girl*

Il Blog di Isabella Radaelli



## Sanpellegrino Saponi Ticino ospita gli chef italiani bistellati

**E'** partita alla grande la **15a edizione** di **Sanpellegrino Saponi Ticino**, la fortunata manifestazione enogastronomica svizzera ideata da **Dany Stauffacher**, che in quindici anni ha visto la presenza di oltre 320 stelle *Michelin* e più di 3200 punti della Guida *Gault&Millau*. Il **Grand Opening** si è svolto lunedì 4 ottobre presso l'**Hotel Splendide Royal di Lugano**, dedicato agli chef di **Swiss Deluxe Hotels**, cena inaugurale delle serate

ufficiali della *kermesse* che quest'anno avrà come tema **“Il Ticino incontra le Regioni Italiane”** e vedrà protagonisti dieci *chef* italiani due stelle Michelin provenienti da varie regioni d'Italia, che porteranno non solo il loro “sapere” culinario, ma saranno *testimonial* del territorio dove operano.

*“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”.*



Il **Grand Opening** è iniziato, *comme d'habitude*, con un aperitivo con Champagne Laurent Perrier *La Cuvée* e alcuni *finger food*, seguito da una cena *placée* preparata da quattro *chef*: **Luigi Lafranco** dell'**Hotel Riffelalp Resort 2222** di Zermatt, **Domenico Ruberto** dello **Splendide Royal** di Lugano, **Marco Ortolani** de **La Réserve Eden au Lac** di Zurigo e **Heinz Rufibach** del **Grand Hotel Zermatterhof** di Zermatt.



Ecco il menu: 100% Riffelalp 2222: trota salmonata, formaggio *Ziger*, timo selvatico e albicocche; San Pietro, agrodolce di zucca, barbabietola, lattuga di mare e salsa al burro bianco; risotto zafferano, ossobuco *à la Royale*, tartufo nero; sella di capriolo, finferli, noci nere, variazione di sedano e salsa al nocino; Interpretazione della Foresta Nera. I vini abbinati: Vinattieri Bianco 2020, Bianco del Ticino DOC, Vinattieri Ticino; Ligornetto 2018, Ticino DOC Merlot, Vinattieri Ticino; Vinattieri Rosso 2016, Ticino DOC Merlot, Vinattieri Ticino; Apianae 2015, Moscato del Molise DOC, Di Majo Norante.

Di seguito tutti gli appuntamenti:

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

Info, programma e prenotazioni: [sanpellegrinosaporiticino.ch](https://www.isabellaradaelli.it/sanpellegrinosaporiticino.ch)

<https://www.isabellaradaelli.it/sanpellegrino-sapori-ticino-ospita-gli-chef-italiani-bistellati.html>