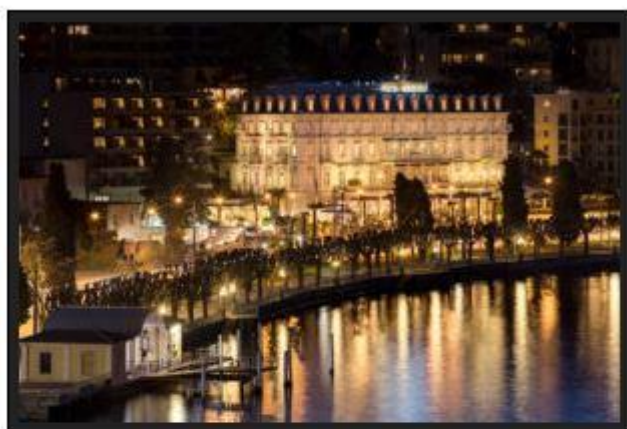


## S.Pellegrino Sapori Ticino: pioggia di stelle fino al 14 novembre



Continua il viaggio enogastronomico di S.Pellegrino Sapori Ticino, che **fino al 14 novembre** porta nel cuore della Svizzera più mediterranea, il Ticino, lo straordinario patrimonio delle regioni italiane. Quest'anno, infatti, ospiti d'onore della kermesse gourmet, sono alcuni **chef italiani di ristoranti 2 Stelle Michelin** che, accompagnati come di consueto

dagli chef ticinesi, animano le serate delle location più esclusive del Cantone. Intanto la manifestazione continua a mietere riconoscimenti, a inizio ottobre ha ricevuto il **premio come Evento Enogastronomico dell'Anno dalla prestigiosa rivista Food & Travel Italia**: da 15 anni infatti si conferma un punto di riferimento importante nel panorama degli eventi food e costituisce per il territorio un volano di alta qualità. Merito del lavoro di una squadra solida, guidata dal patron e ideatore **Dany Stauffacher**: *"Il nostro ruolo è quello di essere portavoce per un comparto che ha risentito moltissimo della situazione senza mai dimenticare che la qualità è il valore aggiunto"* ha detto commentando la scelta del tema di quest'anno.



### In giro per l'Italia con i grandi chef

Il Sud d'Italia e la cucina ischitana sono al centro della **serata del 18 ottobre**, dedicata al "Valore dell'appartenenza" in compagnia di **Nino Di Costanzo** del Danì Maison di Ischia all'Artè, **Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano**, regno dello chef **Frank Oerthle**. Mentre i sapori di Romagna attendono gli ospiti il **24 ottobre** al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con **Alberto Faccani**, dal Magnolia di Cesenatico, nella cucina di **Davide Asietti**. Ritorno a Nord, a Brescia con **Stefano Baiocco**, del Villa Feltrinelli, a Gargnano, che il **25 ottobre** è da **Riccardo Scamarcio** al Villa Orselina di Locarno. Il **7 novembre** da non perdere con **Anthony Genovese** de Il Pagiaccio di Roma, da

**Domenico Ruberto** all' Hotel Splendide Royal di Lugano. L'**8 novembre** i due talenti **Matteo Metullio e Davide De Pra** dell'Harry's Piccolo, al Grand Hotel Duchi d'Aosta a Trieste sono da **Dario Ranza** al Ristorante Ciani di Lugano. La Maremma è al centro della serata del **9 novembre** con **Francesco Bracali**, dal suo ristorante a Ghirlanda, vicino Grosseto, da **Cristian Moreschi** al Villa Principe Leopoldo di Lugano. Le serate ufficiali si chiudono il **10 con la Sicilia di Pino Cuttaia** e la sua Madia a Licata, ospiti di **Giuseppe Buono** allo Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote. Il **14 novembre** come di consueto **chiusura all star con gli chef ticinesi all'Hotel Splendide Royal di Lugano.**

### **Due serate speciali**

Da non perdere i due appuntamenti del **2 novembre, con la serata dedicata alle Osterie d'Italia** al Ristorante Moncucchetto a Lugano, con l'Osteria della Villetta di Maurizio e Grazia a Palazzolo sull'Oglio; **e la serata femminile il 3 novembre.** Quest'anno ospite d'onore è la giovane Chiara Pavan del Venissa sull'isola di Mazzorbo, a Venezia che cucinerà nella Tenuta Castello di Morcote ospite della viticoltrice Gaby Gianini.

Info e prenotazioni: [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

<https://blog.ilgiornale.it/viaggiopervoi/2021/10/15/s-pellegrino-sapori-ticino-continua-fino-al-14-novembre/>