

Chef stellati nel Canton Ticino

Strepitosi piatti gourmet



Fino alla metà di novembre prosegue la rassegna “San Pellegrino Sapori Ticino”, quest’anno dedicata al patrimonio enogastronomico delle regioni italiane

E gli chef dei più prestigiosi ristoranti due stelle Michelin della Penisola preparano, con i colleghi cantonali, strepitosi piatti gourmet

Dalla Svizzera al cuore enogastronomico delle regioni italiane: *“Facciamo rete per valorizzare i territori, serviamo cultura e tradizione nel piatto. Passa di qui, e dalla continua ricerca dell'eccellenza, la rinascita del settore dopo la pandemia”*.

Partita in ottobre, prosegue sino al 14 novembre “San Pellegrino Sapori Ticino”, edizione numero 15 dello storico, e amatissimo, festival enogastronomico, o se si preferisce viaggio nel mondo del gusto e della cucina d'alto lignaggio, che dal cuore della Svizzera, il Ticino, va quest'anno a esplorare il ricchissimo patrimonio della cucina italiana.

Tema 2021: “Il Ticino incontra le Regioni italiane”. La formula è consolidata, l'entusiasmo quello della ripartenza

Gli ospiti speciali della manifestazione sono quest'anno chef autentiche “vedette” dei ristoranti doppio stellati Michelin della Penisola: affiancati e ospitati dagli chef ticinesi, sono protagonisti delle serate e preparano prelibatezze nelle location più belle e suggestive del Cantone.

Molti gli sponsor storici dell'evento. Fra gli altri, e ancora una volta, San Pellegrino, partner e sostenitore del festival sin dal debutto.



Dany Stauffacher ©CdT/Archivio

Una rassegna rodada, dunque, con valenza e obiettivi rafforzati. Così, ad avvio percorso, il patron e organizzatore **Dany Stauffacher**.

“Ciò che abbiamo organizzato è una sorta di viaggio virtuale volto all’interscambio turistico e culturale fra il nostro territorio e quello italiano. Il Ticino, da sempre, è il Cantone dell’accoglienza e della collaborazione: riuscire a mettere in rete realtà così diverse potrà solo portare benefici al nostro territorio e darci la possibilità di promuoverlo ancor di più”. Dedicata speciale all’Italia: “Le sue regioni, dal mio punto di vista, racchiudono la migliore cucina al mondo”. Il segreto della cucina d’elezione: “Mettere nel piatto il territorio, facendosi ambasciatori della cultura del luogo”. Secondo l’ultimo Food Travel Monitor 2020 della World Food Travel Association, del resto, “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”.

Un'occhiata dunque alle serate e agli ospiti d'onore della kermesse gourmet, tutti Chef italiani di Ristoranti 2 stelle Michelin, portatori di sapere in cucina e portabandiera, da nord a sud, delle regioni e dei territori: dalle Langhe al Monferrato, dal Lazio alla Maremma, dall'Alto Adige ai laghi lombardi, dall'Adriatico, alla Calabria, alla Sicilia.

In calendario i due re del Grand Hotel Duchi d'Aosta di Trieste Matteo Metullio e Davide De Pra, Francesco Ghirlandi direttamente da Grosseto, la star della cucina agrigentina, nonché padrone di casa alla Madia di Licata, Pino Cuttaia.

Tutti, spiegano gli organizzatori, hanno accolto l'appello con entusiasmo e messo a disposizione la propria professionalità. Anche a supporto del lancio del turismo enogastronomico cantonale, vario e multiforme come i suoi paesaggi: dal **massiccio del Gottardo** alle colline e a Lugano, e nello stesso modo dalla cucina montanara al pesce di fiume e lago, rivistati all'insegna dell'innovazione e della mescolanza.

Nel calendario della rassegna anche alcune serate promozionali oltre Gottardo **dedicate al Ticino**, nelle strutture di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, associazione che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi Hotel 5 stelle della Svizzera.

Prossimi appuntamenti domenica 21 novembre allo **Schweizerhof** di Berna e lunedì 22 novembre al **Lausanne Palace** di Losanna.



Tenuta Castello di Morcote



Il 3 di novembre, presso la **Tenuta Castello di Morcote** si è svolta una serata speciale dedicata alle donne. La viticoltrice **Gaby Gianini** ha ospitato **Chiara Pavan** 1 stella Michelin del **Ristorante Venissa** dell'Isola di Mazzorbo, Venezia.



Chiara Pavan





Leccia, pesce azzurro dell'Adriatico, zucca, cetriolo giallo e senape, Lenticchie mantecate, merluzzo, kimchi e nasturzio, Plin all'arrostato di ghiozzo, pesce della laguna, nocciole, erbe adriatiche, Sedano rapa, mandorla, Insalata e sogliola. E per dessert, Monte Bianco di patate dolce, koji d'orzo, castagna e agrumi. In abbinamento i vini della Tenuta: Castello di Morcote Bianco, Bianco di Merlot Ticino DOC 2020, Castello di Morcote, Merlot del Ticino DOC, 2019 e Bianca Maria, Bianco di Merlot, Ticino DOC, 2020.

<https://www.beautytudine.com/lifestyle/food/san-pellegrino-sapori-ticino/>