

TURISMO

Anno 22°
Aprile 2016

all'aria aperta 239

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MAGAZINE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

**Parco del Delta del Po:
ecco la Primavera Slow 2016**

**Le cascate delle Marmore
e dintorni**

**Viaggio in Iran
per scoprire la Persia**

**Mantova
capitale della cultura**



NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE

all'interno la rivista

gli itinerari
Gustosi

S.Pellegrino Sapori Ticino festeggia la decima edizione

10 cene evento con 10 chef a 3 stelle Michelin

Di Franca D.Scotti



Per celebrare i suoi 10 anni, S.Pellegrino Sapori Ticino si presenta in veste trisstellata. Infatti saranno tutti tre stelle Michelin i 10 chef internazionali protagonisti delle altrettante cene del ricco calendario 2016, dal 1° maggio al 19 giugno, nelle più prestigiose location del Canton Ticino, da Lugano ad Ascona fino a Vacallo. Un evento unico, mai realizzato prima, che oltre alle 10 serate a 3 stelle Michelin, riunisce in un'unica kermesse alcuni tra i più famosi rappresentanti del-

l'alta ristorazione mondiale: in totale, sono infatti 60 le stelle Michelin che animeranno le serate del festival, onorando con la loro cucina il Ticino, il suo territorio e le loro eccellenze. Già nel mese di aprile si svolgeranno serate gourmet a cura di chef ticinesi in alcuni grandi alberghi del gruppo Swiss Deluxe Hotels, storico brand che riunisce i migliori alberghi cinque stelle lusso della Svizzera. Una forma di promozione dell'enogastronomia di qualità Ticinese.

Dopo le prime serate di Gala, S.Pellegrino Sapori Ticino farà rotta verso casa, dove inizieranno le imperdibili cene che vedranno come ospiti diversi tra i più importanti Chef italiani e internazionali del momento. Tutti nell'Olimpo ovviamente gli chef italiani invitati a partecipare: Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, numero due al mondo secondo la classifica World's 50 Best Restaurants di S.Pellegrino, Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri

TURISMO ALL'ARIAAPERTA - segue
Aprile 2016

Eventi gustosi

di Firenze, Niko Romito del Ristorante Reale di Castel di Sangro, i fratelli Enrico e Roberto Cerea del Ristorante Da Vittorio di Brusaporto.

Come di consueto, a completare il calendario di S.Pellegrino Sapori Ticino 2016, avranno luogo 9 eventi speciali:

- Il 18 maggio una nuova iniziativa dedicata a S.Pellegrino Young Chef, il progetto di talent scouting mondiale rivolto ai giovani Chef under 30.

- Il 21 maggio, S.Pellegrino Sapori Ticino dedica un'intera serata al grande Chef Norbert Niederkofler del Rosa Alpina Hotel&Spa

- Il 22 maggio è la volta del Déjeuner au Château presso la Tenuta Castello di Morcote: un pranzo solo a base di pesce preparato da alcuni Chef dell'associazione "Le Soste"

- Il 17 maggio e il 13 giugno, presso il Ristorante Metamorphosis di Lugano, due serate interamente dedicate alle donne

- Tre serate lounge dedicate ai giovani Chef Ticinesi che hanno lo scopo di avvicinare le nuove generazioni al mondo gourmet con un costo contenuto in location alla moda

- TI Ho Raccolto: il 12 giugno una camminata dedicata al cibo e alla conoscenza dei prodotti del territorio, patrocinata dal Corriere del Ticino, in collaborazione con TIOR e i contadini del Piano di Magadino.

www.sanpellegrinosaporiticino.com

