



COLORI

Si riflettono sulle acque del lago di Lugano le case colorate del borgo di Morcote, una delle tappe degli eventi del Festival. A destra una vista di Ascona, bella cittadina sul Lago Maggiore. Due esempi dello splendido patrimonio naturale e storico del Canton Ticino

Alessandra Gesuelli

■ S.Pellegrino Sapori Ticino compie 10 anni e lo fa alla grande. Cuore dell'edizione 2016 della manifestazione, che torna il primo maggio fino al 19 giugno, sono 10 cene evento con 10 chef tre stelle Michelin, ospiti di altrettante firme food ticinesi. «Quella di S.Pellegrino Sapori Ticino, è la storia di una passione per la grande cucina e della voglia di sperimentare e raccontare le eccellenze della nostra regione e i suoi protagonisti» racconta il suo ideatore Dany Stauffacher. Quest'anno si è superato, con un calendario che concentra non solo i nomi trisstellati ma anche tanti rappresentanti dell'alta ristorazione mondiale per un totale di 60 stelle Michelin nelle 24 serate in calendario.

L'evento è anche una opportunità unica di conoscere il Ticino: tra le ultime novità l'apertura del LAC Lugano Arte e Cultura

SVIZZERA GOURMET Serate uniche da non perdere

Torna S. Pellegrino Sapori Ticino 2016 gusto e ospitalità

24 serate per un totale di 60 stelle Michelin, ben 10 gli chef trisstellati. Ecco i numeri della decima edizione del Festival

(www.ticino.ch). S. Pellegrino Sapori Ticino 2016 parte il 1° maggio con una dedica agli chef di Swiss Deluxe Hotels, storico brand che riunisce i migliori alberghi cinque stelle lusso della Svizzera. All'Hotel Splendide Royal di Lugano, Domenico Ruberto ospita i colleghi Nenad Mlinarevic, Heiko Nieder e Thomas Neeser. Il 2 maggio iniziano i 10 chef trisstellati. Il primo è Thomas Bühner, del ristorante La Vie di Osnabrück, insieme a Luca Orini nel Seven The Restaurant di Lugano. Altro protagonista d'eccezione è Massimo Bottura accolto l'8 maggio all'Hotel Eden Roc di Ascona dal resident Salvatore Frequenti. Bottura torna per il secondo anno a S.Pellegrino Sapori Ticino. La cena del 9 maggio rende onore all'Enote-

ca Pinchiorri di Firenze e alla sua anima Annie Féolde. Con lei ci sono l'Executive chef Riccardo Monco e lo chef di cucina Alessandro Della Tommasina, insieme al padrone di casa Dario Ranza nella splendida Villa Principe Leopoldo di Lugano, parte di Ticino Hotels Group (www.leopoldohotel.com). Il 15 maggio si torna all'Hotel Splendide Royal di Lugano con Domenico Ruberto che apre le porte a Pascal Barbot de L'Astrance, a Parigi. Il 16 maggio un altro mito italiano, l'abruzzese Niko Ro-

mito, del Reale di Castel di Sangro, incontra Andrea Bertarini al Conca Bella, Enoteca Ristorante Hotel di Vacallo.

Non mancano anche quest'anno le consuete serate a tema. Il 18 maggio spazio ai giovani talenti con S. Pellegrino Young Chef. Al Seven The Restaurant di Lugano, Luca Orini accoglie Mark Moriarty, vincitore dell'edizione 2015, Martin Elschner, Paolo Griffa e Francesco Sangalli. Il 21 maggio la montagna è protagonista del menù al Ristorante Ciani di Lugano, con la Special Night by Norbert Niederkofler dal Rosa Alpina Hotel & Spa in Alto Adige. Il 22 maggio torna il Déjeuner au Château nella Tenuta Castello di Morcote: un pranzo solo a base di pesce firmato da alcuni nomi dell'

ESPERIENZE A TRE STELLE

Cene, tra gli altri, con Massimo Bottura, NiKo Romito e i fratelli Cerea



associazione «Le Soste»: Philippe Léveillé, Emanuele Scarello, Alfio Ghezzi ed Errico Recanati. Si torna al calendario tristellato il 29 maggio, quando il Castello del Sole di Ascona incontra Basilea per una cena a quattro mani con Peter Knogl, del Restaurant Cheval Blanc, e Othmar Schlegel. Il 30 maggio il menù è dei fratelli Enrico e Roberto Cerea,

insieme a Eros Picco al THE VIEW di Lugano. La proprietà, parte del gruppo Planhotel, ha 18 suite panoramiche affacciate sul lago (www.theviewlugano.com). Il mese di maggio si chiude con Christian Bau del Victor's Fine Dining. A lui si affianca Nicola Costantini, nelle sale del ristorante Ciani di Lugano. A giugno si riprende il 6 con

l'olandese Jonnie Boer del De Librije, a casa di Egidio Iadonisi, l'indirizzo a bordo lago, Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote. L'8 giugno Eric Pras della Maison Lameloise di Chagny va da Frank Oerthle al Ristorante Galleria Artè al Lago, del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano. La festa finale è per il 19 giugno al Grand Hotel Eden a Lugano con un omaggio alla ristorazione svizzera insieme a Pierrot Ayer, nuovo presidente delle Grandes Tables de Suisse, Stéphane Décotterd, Alain Bächler e Pierrick Suter. Nell'edizione 2016 due serate sono in rosa: il 17 maggio e il 13 giugno, al Metamorphosis di Lugano, le chef Luisa Valazza e Anna Matscher deliziano il palato di un pubblico tutto al femminile. Novità di quest'anno è l'incontro del 12 giugno con i produttori per TI Ho Raccolto. Infine tornano le serate lounge: Al Lido di Lugano il 25 maggio, al Blu Restaurant & Lounge di Locarno il 2 giugno e al Seven The Lounge Lugano il 16 giugno. Info: sanpellegrinoporiticino.ch; www.svizzera.it.