

[Speciali I.P.]

S.Pellegrino Sapori Ticino celebra i talenti del Brasile

Dal 18 settembre al 16 novembre la kermesse fa da palcoscenico alla nuova era della cucina brasiliana con sei grandi chef e il mosaico di colori e prodotti del Paese

di ALESSANDRA GESUELLI

Dall'oceano alla foresta Amazzonica, dai grandi fiumi alle metropoli. Il Brasile quest'anno porta la sua incredibile ricchezza gastronomica, di ingredienti, paesaggi e comunità, nel cuore del Ticino. L'occasione è S.Pellegrino Sapori Ticino, l'evento arrivato alla sua 19a edizione che dal 18 settembre al 16 novembre 2025 invita in Svizzera grandi chef internazionali per un calendario di cene nelle location più suggestive, in compagnia dei talentuosi chef locali. Dopo tante destinazioni europee, grandi nomi italiani e globali, ora è la volta del mosaico brasiliano, fra tradizione e innovazione. Il Festival fa da palcoscenico e portavoce della nuova era della cucina brasiliana, all'avanguardia e sofisticata. «Sono felice di portare un po' di Brasile in Ticino. Ancora

una volta la gastronomia diventa la giusta piattaforma per comunicare diversi temi e sviluppare uno scambio culturale. Visitando gli chef coinvolti, ho sperimentato le diverse facce del Brasile e scoperto i sapori, i colori e l'impegno sulla sostenibilità» ha detto Dany Stauffacher, CEO di S.Pellegrino Sapori Ticino che ha presentato il Festival a San Paolo lo scorso 10 giugno nella Residenza consolare svizzera. Questa edizione sarà dunque un viaggio nel nuovo centro della gastronomia sudamericana, attraverso le diverse anime del Brasile. Dopo il Grand Opening il 22 settembre all'Hotel Splendide Royal a Lugano dedicato agli chef di Swiss Deluxe Hotels, iniziano le serate Brazil, con lo stellato Alberto Landgraf. Dal ristorante Oteque di Rio de Janeiro, è ospite il 28 settembre all'Eden Roc di Ascona di

chef Marco Campanella, 2 Stelle Michelin e il 30 settembre al Ciani di Lugano con Loris Meot. Da Manaus, cuore dell'Amazzonia, è dal Banzeiro, Felipe Schaedler, riferimento assoluto per i sapori della foresta, sarà il protagonista di 3 serate: il 29 settembre allo Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote, con Egidio Iadonisi; il 2 ottobre a Moncuccetto, Lugano, con Andrea Muggiano; e il 5 ottobre al Seven Toc, Loc di Ascona insieme a Nicola Leanza. Dalla città di San Paolo arriva Ivan Ralston, 2 stelle Michelin e 1 stella verde, con il suo Tiju Restaurant, il 6 ottobre al Meta di Lugano con Arturo Fragnito, 1 Stella Michelin; e l'8 ottobre al Ristorante La Baia, Locarno con Salvatore Sanfilippo. Il 12 ottobre si riprende con il bistellato Luiz Filipe Souza, da Evvai a San Paolo, per due cene esclusive: la prima all'Hotel Splendide Royal di Lugano insieme a Marco Veneruso, 1



Dany Stauffacher, CEO Sapori Ticino con Melissa Vettorel Fini Pasca

Stella Michelin; e il 14 ottobre all'Hotel Belvedere, Locarno, accanto a Rosario Stipo. Da Curitiba e dal suo Ristorante Manu, Manu Buffara, Best Female Chef 2022, World's 50 Best Restaurant, un'icona sudamericana, racconterà i colori accesi della foresta atlantica brasiliana in due appuntamenti: il 9 novembre al Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano, a fianco di Alessandro Boleso e l'11 novembre al Ristorante Seven Lugano con Emanuele Bertelli.

L'ultimo evento è per il 12 novembre: dal Lasa di Rio de Janeiro arriva il bistellato Rafa Costa e Silva al Villa Principe Leopoldo insieme a Cristian Moreschi. Come ogni anno il Festival si chiude con il consueto Final Party il 16 novembre per la prima volta nel nuovo La Romantica Boutique Hotel di Melide con alcuni chef delle Grandes Tables Suisses del Ticino. Per informazioni e prenotazioni: www.sanpellegrinosaporticino.ch.

di ALESSANDRA GESUELLI

Tutti gli appuntamenti del Festival in Ticino

Non solo serate dedicate al Brasile. Il Cantone si anima di tanti eventi per gli appassionati per scoprire le eccellenze enogastronomiche del territorio

«Oltre alle grandi serate con gli chef brasiliani protagonisti, a S.Pellegrino Sapori Ticino non mancano mai gli appuntamenti speciali che coinvolgono gli chef ticinesi e il territorio, con l'obiettivo di promuovere le eccellenze enogastronomiche del Ticino. Tra i partner dell'iniziativa ci sono infatti anche Lugano Region, Ascona Locarno e Ticino Turismo. Una vocazione che l'evento ha avuto fin dalla sua nascita: portare il mondo qui nel Cantone ma anche far scoprire questo angolo di Svizzera al mondo con i suoi prodotti e la ricchezza del suo patrimonio vitivinicolo e agricolo per un'altra cucina che sia sostenibile e inclusiva di tutta la filiera» spiega Dany Stauffacher, CEO di S.Pellegrino Sapori Ticino. Non è un caso se anche gli ospiti dal Brasile sono ambasciatori di un approccio culinario rispettoso dell'impatto ambientale, con un forte impegno nel ridurre gli sprechi alimentari e nel promuovere



La seleggiata Tenuta del Castello di Morcote con i suoi vigneti sul lago Ceresio.

ingredienti biologici, locali e stagionali, legati alle comunità di provenienza. Una filosofia che il Festival porta avanti da anni. E così in calendario ci sono tante occasioni per i gourmet

appassionati per trascorrere qualche giorno tra laghi e montagne, conoscere cuochi e produttori, il 18 settembre, un primo assaggio brasiliano del Festival avverrà nella splendida Tenuta del

Castello di Morcote, un'azienda agricola e vitivinicola di 150 ettari in gestione biologica situata su un promontorio interamente circondato dal lago Ceresio. In un paesaggio da fiaba, tra vigneti, uliveti e pascoli si svolge un Dîner au Château a ritmo di samba, grazie agli chef della Tenuta, entrambi brasiliani. Non mancano anche per questa edizione le incantevoli serate Oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture storiche di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, partner dell'evento. Quest'anno si va a Lucerna il 21 ottobre al Bürgenstock Resort Lake Lucerne ospiti dei resident chef

Mike Wehrle mentre il 4 novembre nella sede di EHL a Losanna, la prestigiosa Hospitality Business School, alcuni top chef ticinesi porteranno il loro estro in cucina abbinato alle eccellenze enologiche del territorio ticinese. Torna anche la Serata Lounge al Casinò di Lugano, il 16 ottobre, un momento dedicato principalmente ai giovani, con una proposta enogastronomica a prezzi accessibili ma sempre di alto livello. In cucina Moreno Manzini del Ristorante Elementi del Casinò di Lugano sarà accompagnato da Emanuele Bertelli del Ristorante Seven Lugano. Infine il 23 ottobre torna la Serata EOC - Salute con Sapore al Ristorante Seven Lugano. Emanuele Bertelli ospita gli chef delle diverse cucine degli Ospedali EOC. Una serata dedicata al progetto Salute con Sapore con piatti salutari in chiave gourmet.

A. Ges.
di ALESSANDRA GESUELLI

