

Le star della cucina svizzera sbarcano in Ticino

Gli chef che hanno fatto la storia della cucina elvetica protagonisti della nuova edizione di SaporiTicino



Sarà un'edizione rossocrociata quella di SaporiTicino 2019. La manifestazione enogastronomica ticinese ha infatti chiamato il meglio della cucina Svizzera: durante le numerose serate, che si terranno in alcuni dei più importanti ristoranti ticinesi, si alterneranno gli chef che hanno fatto la storia della gastronomia elvetica.

Tra di loro, i tre stelle Michelin **Frank Giovannini** e **Peter Knogl**. Ma anche delle vere e proprie "chicche" per gli amanti della buona cucina, come **Didier de Courten**, **Andre Jaeger**, **Stephane Decotterd** e **Heiko Nieder**, chef dell'anno per Gault&Millau.

È proprio la prestigiosa pubblicazione dedicata alla gastronomia il nuovo importante partner della rassegna, di cui anche il Gruppo Corriere del Ticino e Ticinonews saranno media partner e seguiranno da vicino gli eventi proposti.

L'alta gastronomia sarà anche il veicolo per comunicare alcuni messaggi: basti pensare alla serata dedicata al pesce di lago di **Marco Sacco**, chef da anni impegnato nella valorizzazione e tutela dei laghi ticinesi, e la serata dedicata alla salute e al sapore in collaborazione con l'Ente Ospedaliero Cantonale.

SaporiTicino organizzerà anche la presenza ticinese alla Fête des Vignerons attraverso la Maison Ticino.

Il programma

Nel programma dell'edizione 2019, omaggio alla Svizzera culinaria, non poteva mancare la serata dedicata allo chef che la guida Gault&Millau Switzerland del 2019 ha incoronato come "Cuoco dell'anno". Heiko Nieder, (19 punti Gault&Millau – 2**M), talentuoso chef del The Restaurant all'interno di The Dolder Grand di Zurigo porterà nella cucina di Domenico Ruberto (15G&M) all'Hotel Splendide Royal di Lugano la sua cucina emozionale. Questa serata consacra una grande novità per S.Pellegrino Saporì Ticino, che inizia quest'anno una importante collaborazione con Gault&Millau Switzerland, condividendo con la guida la stessa grande passione per il cibo e il servizio di qualità.

In partenza il prossimo 8 aprile, i primi appuntamenti saranno quelli al Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra e al Widder Hotel di Zurigo, due splendide location del gruppo Swiss Deluxe Hotels, maestri del servizio d'eccellenza. Qui cucineranno alcuni tra i migliori chef ticinesi, portando oltre Gottardo la cucina più solare e mediterranea dell'intera nazione: Lorenzo Albrici (Locanda Orico, Bellinzona, 16G&M - 1*M), Luca Bellanca (Metamorphosis, Lugano), Dario Ranza e Cristian Moreschi (Villa Principe Leopoldo, Lugano, 17G&M) e Domenico Ruberto (I due Sud, Hotel Splendide Royal, Lugano) saranno i protagonisti nella serata di Ginevra, coadiuvati dallo chef locale Massimiliano Sena (15G&M – 1*M). A Zurigo, invece, cucineranno Andrea Bertarini (Ristorante Vicania, Vico Morcote – 14G&M), Mauro Grandi (THE VIEW Lugano – 14G&M), Egidio Iadonisi (Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote – 14G&M) e Frank Oerthle (Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano, 16G&M - 1*M) ospitati dallo chef Tino Roberto Staub (15G&M).

Si tornerà poi in Ticino, per un itinerario di gusto tra alcune delle più belle location della Svizzera italiana. Didier de Courten (Le Terminus, Sierre – 19G&M – 2**M) sarà ospite dello chef Frank Oerthle nel Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, dove porterà i suoi piatti a metà strada tra innovazione e tradizione. Sarà poi la volta dell'appuntamento all' Hotel Splendide Royal di Lugano per il gala iniziale dedicato alla cucina degli Swiss Deluxe Hotels dove cucineranno Salvatore Frequente (La Brezza, Hotel Eden Roc, Ascona – 16G&M - 1*M), Marcus G. Lindner (Le Grand Bellevue, Gstaad – 18G&M) e Domenico Ruberto come padrone di casa.

Saranno due gli chef trisstellati Michelin svizzeri che parteciperanno alla manifestazione: Franck Giovannini (Hôtel de Ville, Crissier – 19 G&M – 3***M) sarà ospite del Ristorante Ciani di Lugano per regalare ai commensali il suo estro culinario con solide basi nella grande cucina francese, mentre Peter Knogl (Cheval Blanc by Peter Knogl, Basilea – 19G&M – 3***M) sarà il protagonista della cena al Castello del Sole di Ascona, dove si scopriranno le influenze tedesche nella cucina d'autore svizzera con l'aiuto del resident chef Mattias Roock (18G&M - 1*M). A rappresentare il terzo gioiello della cucina nazionale, Andreas Caminada, ci sarà il suo delfino Silvio Germann (IGNIV by Andreas Caminada, Bad Ragaz – 17G&M – 1*M) che offrirà agli ospiti del Seven Lugano The Restaurant l'emozione del "food sharing experience", ospitato da Claudio Bollini.

Il festival, come è di consueto da 13 anni, accompagnerà i piatti degli chef con grandi vini del Ticino e non solo, a dimostrazione, se ancora ce ne fosse bisogno, che i vini locali sono perfetti in abbinamento all'alta gastronomia. Al Fiore di pietra, nella cucina di Luca Bassan, nella splendida location in cima al Monte Generoso, cucinerà invece Stéphane Décotterd (Le Pont de Brent, Brent – 18G&M – 2**M), capace di raccontare i suoi luoghi attraverso i sapori. Bernard e Guy Ravet (L'Ermitage des Ravet, Vufflens-le-Château – 19G&M – 1*M) porteranno al THE VIEW Lugano, tra i fornelli di Mauro Grandi, la loro personale idea di "cucina di squadra", dove il team è composto proprio da padre e figlio.

Torna in Ticino, ospite dello Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote e dello chef Egidio Iadonisi, Martin Dalsass (Talvo by Dalsass, Champfèr – 18G&M - 1*M) insieme al suo tocco gastronomico nel rispetto della natura e delle sue stagioni. Bernadette Lisibach (Neue Blumenau, Lömmenschwil – 16G&M - 1*M), "Female Chef of the Year 2015" by Gault&Millau e neostellata, insieme a Lorenzo Albrici (Locanda Orico – 16G&M – 1*M) saranno i protagonisti di una cena a quattro mani dagli esiti sicuramente sorprendenti, nel panoramico ristorante di Villa Orselina a Locarno-Orselina, ospiti di Riccardo Scamarcio (13G&M).

Ciliegina sulla torta di questo programma "made in Suisse", André Jaeger, presidente per oltre 20 anni de Les Grandes Tables de Suisse fino a pochi anni fa e, per decenni, grande interprete della cucina gastronomica svizzera. La sua serata si terrà a Villa Principe Leopoldo di Lugano dove sarà ospite dello chef Cristian Moreschi con Dario Ranza.