

KERMESSE GASTRONOMICA**I grandi chef della Svizzera
a S.Pellegrino Sapori Ticino****Alessandra Gesuelli**

■ Tre mesi di grande cucina con S.Pellegrino Sapori Ticino. La manifestazione, alla sua tredicesima edizione, tra le più longeve d'Europa, celebra fino al 16 giugno le migliori firme della cucina svizzera, insieme agli chef locali e ai produttori di vini della regione, a poca distanza da Milano. Partner di quest'anno dell'iniziativa saranno Les Grandes Tables de Suisse, la più prestigiosa associazione gastronomica svizzera e Gault&Millau Switzerland, con la quale la manifestazione ha avviato una importante collaborazione. In calendario dunque, c'è un numero record di stelle Michelin e punti Gault&Millau. «La nostra nazione è davvero unica nel suo genere, a partire dalla sua cucina. Eclettica, sperimentale ma con solide basi: la cucina svizzera meritava un palcoscenico d'eccellenza per raccontarsi al pubblico e noi siamo orgogliosi di offrirglielo» spiega il patron del festival Dany Stauffacher. Con lui Pierrot Ayer, presidente de Les Grandes Tables de Suisse: «Il Ticino è una regione con una grande apertura mentale, condivisione e amicizie di lunga data. Un piccolo angolo della Svizzera dove le persone pensano con il cuore, sia nell'ospitalità che nelle arti culinarie».

Tra i prossimi appuntamenti, da non perdere quello del 19 maggio con il maestro André Jaeger, che è stato presidente per oltre 20 anni de Les Grandes Tables de Suisse, per una serata esclusiva a Villa Principe Leopoldo di Lugano. Il 20 Peter Knogl dello Cheval Blanc by Peter Knogl, a Basilea, illumina con le sue tre stelle Michelin il Castello del Sole di Ascona. Insieme a lui, il resident Mattias Roock. Il 21 maggio al Metamorphosis Lugano, una serata speciale dedicata al pesce d'acqua dolce interpretato dal bistellato italiano [Marco Sacco](#) del ristorante [Piccolo Lago](#) a Verbania. Con lui c'è Luca Bellanca. E poi, spazio alle lounge night, dedicate ai giovani, al Blu Restaurant & Lounge di Locarno, al Seven Lugano The Lounge e a Zurigo, presso La Bottega di Mario. Novità per il 2019 è anche la serata Salute con Sapore, in collaborazione con EOC, l'Ente Ospedaliero Cantonale. Info: www.sanpellegrinosaporiticino.ch.