

SPECIALE PROSEGUE IL FAMOSO FESTIVAL DI GASTRONOMIA

Alessandra Gesuele

FINO AL 24 NOVEMBRE

S.Pellegrino Sapori Ticino, dove si trovano le stelle della cucina

La manifestazione entra nel secondo mese di programmazione con tanti chef ospiti

■ Ancora un mese di grande cucina in Ticino con la storica manifestazione S.Pellegrino Saponi Ticino. Continuano le cene-evento nelle più belle location del Cantone. La kermesse è dedicata quest'anno alla Germania con la presenza di 11 chef tedeschi stellati Michelin che mostreranno il loro talento accanto agli chef ticinesi. Tra i partner della manifestazione ci sono anche quest'anno Svizzera Turismo, Ticino Turismo, Lugano Region e Ascona-Locarno Turismo. «Ho sempre amato la gastronomia e i vini tedeschi. La Germania sta vivendo una fase di grande creatività che abbiamo voluto raccontare attraverso una grande squadra di 11 chef capitanata da Thomas Bühner, una colonna portante della cultura gastronomica germanica, con 30 anni di esperienza ad alto livello e una filosofia sensoriale particolare», ha raccontato Dany Stauffacher, CEO & Founder di S.Pellegrino Saponi Ticino. La manifestazione è arrivata adesso al secondo mese di programmazione.

Domani 20 ottobre al Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, con Alessandro Gschwendtner, il 21 allo Swiss Diamond Hotel di Vicomorte, con Egidio Iadonisi, e il 22 alla Villa Principe Leopoldo, di Lugano con Cristian Moreschi, arriva in Ticino Christian Binder, 2 stelle Michelin, dello Steinheuers Restaurant zur Alten Post a Bad Neuenahr-Ahrweiler. Il 24 ottobre, Serata Lounge dedicata ai più giovani al Casinò di Lugano

con Moreno Manzini del Ristorante Elementi, che ospita Emanuele Bertelli del Seven Lugano The Restaurant. Il 28 ottobre al Seven di Ascona Nicola Leanza apre le porte a Manuel Ulrich, 2 stelle Michelin all'Ösch Noir di Donaueschingen. Il 4 novembre al Seven Lugano The Restaurant, ancora Bertelli accoglie Yoshizumi Nagaya, 1 stella Michelin, Restaurant Nagaya di Düsseldorf. L'11 novembre ospiterà d'onore sarà l'hub gastronomico di Identità Golose

di Milano con lo chef Edoardo Traverso al Seven Lugano The Restaurant, insieme in cucina a Emanuele Bertelli. L'edizione 2024 di S.Pellegrino Saponi Ticino vede per la prima volta una nuova collaborazione con l'EHL di Losanna, la migliore Hospitality Business School al mondo che forma i futuri leader del settore alberghiero e della ristorazione. EHL sarà protagonista della serata del 18 novembre con la presenza, al Seven Lugano The Restaurant, di Lucrèce Lac-

chio, 1 stella Michelin, a Le Berceau des Sens, il ristorante didattico all'interno del campus dell'EHL di Losanna. La giovane chef insieme al resident Emanuele Bertelli avrà accanto un gruppo di studenti del prestigioso istituto che potranno così sperimentare cosa significa l'organizzazione di un evento. Il 20 novembre c'è la Serata Oltre Gottardo al Widder Hotel di Zurigo con il resident Tino Staub, Ospiti Luca Bellanca, del Ristorante Meta, Lugano; Cristian Moreschi del Villa Principe Leopoldo; Egidio Iadonisi, Swiss Diamond Hotel, e Jacopo Rovetti, dell'Osteria dell'Enoteca a Losone. Infine il 24 novembre si chiude la manifestazione con il Final Party allo Splendide Royal di Lugano, in collaborazione con le Grandes Tables Suisses. Il resident Marco Veneruso apre le porte a Marco Badalucci, Ristorante Badalucci, Lugano; Luca Bellanca, 1 stella Michelin, Ristorante Meta, Lugano; Federico Palladino, 1 stella Michelin, Osteria Enoteca Cuntini a Castel San Pietro. Info: sanpellegrinosaporticino.ch.

I PARTNER

Ticino Turismo: un forte legame tra enogastronomia e promozione



ANGELO TROTTA «I prodotti al centro dell'offerta»

■ L'enogastronomia è sempre più rilevante come attrattore turistico e S.Pellegrino Saponi Ticino nei suoi 18 anni di vita ha saputo cogliere questo potenziale per la promozione del territorio.

Lo spiega bene Angelo Trotta, Direttore dell'Agenzia Turistica Ticinese da sempre partner della kermesse, insieme a Svizzera Turismo, Lugano Region e Ascona-Locarno Turismo: «Per noi, S.Pellegrino Saponi Ticino rappresenta ormai il fiore all'occhiello della scena enogastronomica ticinese. È un evento che, fin dalla sua nascita, ha avuto un solo grande obiettivo: creare un vero e proprio scambio culturale nell'ambito dell'enogastronomia. Ma non solo: grazie alle sue edizioni fuori cantone, come quella di quest'anno a Monaco di Baviera, lo scorso settembre, porta anche l'eccellenza culinaria ticinese nel resto della Svizzera e all'estero. Per questo noi, insieme alle quattro organizzazioni turistiche regionali sosteniamo fermamente Saponi Ticino e il cugino Saponi Ticino Gourmet Tour» ha aggiunto Trotta. Il festival è diventato negli anni uno dei fattori di attrazione nel Cantone ma ha mostrato anche il suo potenziale nell'esporthere le eccellenze, far conoscere i prodotti e creare imprenditoria: «Con gli anni - ancora Trotta - gli appuntamenti di Saponi Ticino sono diventati sempre più conosciuti e, di conseguenza, vediamo un numero crescente di persone che torna in Ticino per vivere la nostra offerta culinaria e degustare i nostri vini. Ormai, il tempo dedicato a mangiare e bere diventa un elemento centrale per chi visita il Cantone, alla pari di altre attività». Nato due anni fa Ticino Gourmet Tour è il brand per promuovere gusto e territorio, ideato da Saponi Ticino in collaborazione con Ticino Turismo e gli altri partner locali. Un modo diverso per promuovere la grande varietà di paesaggi e prodotti di questo piccolo angolo di Mediterraneo in Svizzera: dai monti, ai vigneti e ai laghi del ticinese, tra ristoranti, hotel storici, locande, crosti e cantine.

Al. Ge.

ANCORA UN MESE Sono tante le cene-evento che animano, fino al 24 novembre, le location del Cantone in occasione della kermesse enogastronomica S.Pellegrino Saponi Ticino. Protagonisti gli chef stellati della Germania ma anche tanti giovani e futuri talenti. Accanto a loro i cuochi ticinesi fanno conoscere le eccellenze del territorio svizzero



S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY PROMUOVE E FORMA UNA NUOVA GENERAZIONE DI TALENTI

Ospiti gli Young Chef, futuro del fine dining

Tra le serate c'è anche la presenza delle giovani promesse del concorso promosso dal Gruppo Sanpellegrino

Maria Gobbi

■ Novità di quest'anno di S.Pellegrino Saponi Ticino è la presenza delle giovani promesse del concorso S.Pellegrino Young Chef, con alcune serate dedicate. Le prossime cene sono il 5 novembre alla Baia Ristorante & Lounge sul lungolago di Locarno con Grigoris Kikis, vincitore della finale regionale dell'Europa Sudorientale e del Mediterraneo 2023; il 6 al Ristorante della Torre di Morcote c'è Michele Antonelli, vincitore Selezioni Italiane 2023; e il 12 all'Hotel Belyvedere di Locarno arriva Anton Lebersorger, vincitore Europa Centrale 2023. Il concorso S.Pellegrino Young Chef si svolge ogni due anni e riunisce i migliori chef da tutto il mondo sotto i 30 anni selezionati con finali regionali. La prossima Finale si

svolgerà a Milano nel 2025. A emettere il giudizio sono grandissimi cuochi di fama internazionale. «La nostra azienda ha da sempre un legame speciale con il mondo degli chef che scelgono i nostri prodotti per creare momenti speciali, rendendo indimenticabile e unica l'esperienza a tavola», dice Michel Beneventi Amministratore Delegato del Gruppo Sanpellegrino e an-

cora: «Per questo motivo con la S.Pellegrino Young Chef Academy abbiamo voluto dare il nostro contributo al mondo della ristorazione, sostenendo e promuovendo i giovani chef. Questa iniziativa rappresenta infatti un'occasione unica per i giovani chef di tutto il mondo di mostrare la loro creatività, passione e competenza, perché non mette in risul-

to solo le loro capacità tecniche, ma offre l'opportunità di esprimere la loro visione della cucina. Questi giovani, che rappresentano il futuro del fine dining, si ispirano anche a valori come la sostenibilità, con scelte responsabili che privilegiano le materie prime locali, con una particolare attenzione alla riduzione degli scarti in cucina».

Valori che appartengono da sempre anche alla manifestazione Saponi Ticino che proprio nel Gruppo Sanpellegrino ha trovato negli anni un partner importante. Ma non c'è solo il concorso. Sanpellegrino infatti ha affiancato alla competizione una piattaforma internazionale di networking attraverso la quale gli Young Chef possono incontrare i nomi più influenti della gastronomia, accedere a programmi di formazione e mentorship.



EVENTO S.Pellegrino Young Chef si svolge ogni due anni e riunisce i migliori chef da tutto il mondo sotto i 30 anni. La prossima finale si terrà a Milano nel 2025