S.Pellegrino Sapori Ticino 2015 World’s Top Chef

spellegrino-sapori-ticino-2015-ufficiale-d3683d02

S.Pellegrino Sapori Ticino vuole stupire: è questa la parola che accompagnerà la nona edizione. Dopo 8 anni trascorsi dal primo evento nel 2007, la manifestazione ha sempre avuto il pregio di proporre e storie interessanti; nel 2015 protagonisti saranno i World’s Top Chefs, 8 chef tra i 51 migliori ristoranti al mondo, di cui 4 tra i primi venti. Questi grandi Chef si daranno appuntamento dal 3 maggio al 14 giugno nei ristoranti dei migliori alberghi del Canton Ticino, per un evento enogastronomico da non perdere, con un numero sempre maggiore di partecipanti e sostenitori.

image020Con un totale di 28 stelle Michelin partecipanti e un numero impressionante di punti Gault&Millau che onoreranno quest’anno il Ticino e le sue eccellenze, S.Pellegrino Sapori Ticino sarà in assoluto uno dei più grandi eventi a livello mondiale. Si parte dalle serate oltre Gottardo, il 30 marzo a Zurigo presso il Baur au Lac, il 13 aprile a Vevey presso il Grand Hotel Du Lac e il 15 aprile a Ginevra presso il Mandarin Oriental. Tre cene che aprono la nuova stagione di S. Pellegrino Sapori Ticino e che vogliono promuovere l’enogastronomia di qualità Ticinese, grazie alla partecipazione di molti dei migliori Chef presenti sul territorio (Andrea Bertarini, Egidio Iadonisi, Alessandro Fumagalli, Domenico Ruberto, Frank Oerthle, Dario Ranza, Lorenzo Albrici, Salvatore Frequente, Othmar Schlegel e Antonio Fallini), e promuovere lo storico brand che riunisce i migliori alberghi cinque stelle lusso della Svizzera, Swiss Deluxe Hotels, già official partner nel 2014 e che per il 2015 ha voluto rinnovare il sostegno alla manifestazione.

Come di consueto, dopo le serate di Gala, S.Pellegrino Sapori Ticino tornerà a casa dove inizieranno i veri e propri eventi che vedranno ospiti i più importanti chef italiani e internazionali del momento. Il 3 maggio, presso l’Hotel Splendid Royal di Lugano, la cena di apertura sarà a cura degli Chef del gruppo Swiss Deluxe Hotels, dove Domenico Ruberto ospiterà tre colleghi e ambasciatori del gruppo come Giuseppe Colella, Dominique Gauthier e Thomas Neeser.

Dal 4 maggio all’8 giugno avrà luogo la manifestazione, forte della presenza di 8 Chef dei migliori 51 ristoranti al mondo. S.Pellegrino Sapori Ticino 2015 è un’occasione irripetibile per vedere all’opera il meglio della cucina mondiale in un’unica grande manifestazione. Il mondo gastronomico si arricchisce dall’incontro tra chef celebri e apprezzati a livello internazionale, in un territorio come il Ticino, che negli anni ha saputo conquistare un posto di assoluto rispetto nella ristorazione di qualità.

image028Si parte il 4 maggio con Mauro Colagreco, chef 2 stelle Michelin del ristorante Mirazur di Mentone, numero 11 al mondo, che sarà ospite di Salvatore Frequente presso l’Hotel Eden Roc di Ascona. Colagreco, attualmente uno dei più importanti cuochi in Francia, porta in Ticino la sua sapienza nell’accostare sapori e gusti di materie prime selezionate per creare piatti che esprimano un concetto di cucina equilibrata ma creativa. Il suo gusto originale e cosmopolita, conferirà a S.Pellegrino Sapori Ticino 2015 un particolare tocco mediterraneo.

Il secondo protagonista d’eccezione verrà accolto il 10 maggio a Villa Principe Leopoldo, Lugano, dove lo chef locale Dario Ranza incontrerà un vero e proprio vanto della tradizione culinaria italiana: Massimo Bottura dell’Osteria Francescana, ristorante tristellato e numero 3 al mondo. Il maestro, uno dei massimi esponenti della cultura gastronomica contemporanea, arriva in Ticino portando in questa terra dalle mille potenzialità, il suo minimalismo elegante e portentoso, il suo modo unico di raccontare la cultura del cibo e di rappresentarla nel piatto attraverso l’uso sapiente di consistenze e colori.

La manifestazione prosegue con l’arrivo a Lugano dell’ambasciatore svizzero dell’alta ristorazione Andreas Caminada, unico chef svizzero presente nella top 50. L’11 maggio sarà ospite dello Chef Frank Oerthle al ristorante Artè del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano. Determinato, fantasioso e veramente bravo, Andreas lavora in un ristorante-castello da sogno, lo Schauenstein Schloss Restaurant Hotel, premiato con 3 stelle Michelin e 19 punti Gault&Millau. In Ticino porta la sua cucina saldamente ancorata alla tradizione francese, con un’influenza regionale che la rende sempre moderna, leggera ed estremamente fedele al territorio in cui opera.

Il viaggio prosegue con un’altra serata tutta italiana, grazie alla presenza di Davide Scabin, altro celebre rappresentante della cucina italiana nel mondo, premiato a Identità Golose 2015 come Cuoco dell’Anno per la sua cucina tra qualità e innovazione; presso il Ristorante Concabella di Vacallo incontrerà il talentuoso e stellato Andrea Bertarini il 24 maggio. Direttamente dal suo ristorante di Rivoli, Combal.Zero, agli ospiti di S.Pellegrino Sapori Ticino 2015 Scabin presenterà alcuni dei suoi piatti più sperimentali. Il suo coraggio e la sua curiosità, lo portano anche in questa occasione a ideare piatti innovativi, talvolta anche provocatori, grazie ad un mix irripetibile di tecnica, gusto e stile.

Il 25 maggio presso Villa Orselina sarà ospite di Antonio Fallini, lo chef Sven Elverfeld, uno dei più importanti ed apprezzati in Europa. Dalla tedesca Wolfsburg dove è situato il Ristorante Aqua, Elverfeld incanterà la platea con un menu da 3 stelle Michelin ispirato alla libertà, cardine e principio fondamentale della sua cucina. Le sue tecniche e i metodi di cottura saranno, come sempre, basati su ricordi personali e memorie gastronomiche sedimentate e rielaborate in senso moderno.

Il 29 maggio S.Pellegrino Sapori Ticino vedrà l'arrivo, direttamente da Bangkok, dell'indiano Anand Gaggan, considerato uno dei maggiori esponenti della cucina indiana, terzo migliore ristorante in tutto il continente Asiatico e numero 17 al mondo: con il suo stile non convenzionale ha portato alla luce i sapori e i profumi della sua terra d'origine anche nella metropoli Thailandese. Per lui "L'eroe è il cibo" e nel cuore dell'Europa porta la sua visione moderna dell'universo gastronomico, con piatti strabilianti e ironici. Sarà ospite di Egidio Iadonisi dello Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote.

Il viaggio attraverso le migliori tavole del Pianeta prosegue il 3 giugno con la presenza di Diego Muñoz, numero 2 di tutta l'America Latina, presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano dove Domenico Ruberto aprirà le porte della sua cucina per una serata ispirata ai sapori Sudamericani. Muñoz, diventato head chef dell'Astrid y Gaston di Lima in Perù, è il successore di Gaston Acurio, vero e proprio maestro della cucina mondiale. Dopo aver girato il mondo nei migliori ristoranti internazionali, dal Canada all'Australia, in Perù Diego ha trovato il luogo ideale per esprimere la sua creatività e, in questa edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, presenterà i frutti della sua ricerca sulla biodiversità e sui prodotti peruviani che gli hanno consentito di piazzarsi al numero 18 della classifica World's 50 Best Restaurants.

A completare la rosa di Chef ospiti, l'8 giugno presso il Castello del Sole di Ascona, il giovane Rasmus Kofoed del Geranium di Copenaghen, in assoluto uno dei migliori chef europei, denominato "La leggenda del Bocuse d'Or" in quanto unico vincitore al mondo di Bronzo, Argento e Oro nel più importante concorso di cucina al mondo. I suoi piatti sono dinamici e lucenti, coinvolgono tutti i sensi e indagano il rapporto tra il mondo naturale e quello urbano. Unico anche in questo caso l'incontro con lo Chef locale per una serata dove le visioni e la ricerca del giovane Chef danese si fonderanno con la tradizione dello stellato Othmar Schlegel.

La festa finale della manifestazione di quest'anno sarà dedicata all'altro partner di eccellenza per il 2015, ossia le Grandes Tables De Suisse, associazione che riunisce praticamente tutte le migliori tavole della Svizzera. Quattro chef che hanno fatto, ma che sono ancora, la storia della grande cucina svizzera, ovvero Andrè Jaeger, Franz Wiget, Markus Neff e Robert Speth saranno ospitati da Alessandro Fumagalli presso il Grand Hotel Eden di Lugano il 14 giugno, una serata a 5 stelle

Michelin per concludere insieme questo lungo viaggio che vede la cucina, i prodotti e la tradizione svizzera, incontrare le suggestioni culinarie di tutto il mondo.

Come di consuetudine, alle cene si affiancano alcuni eventi speciali:

- Il 16 maggio è la volta del Déjeuner au Château presso il Castello di Morcote: un pranzo tutto a base di pesce con la presenza di alcuni dei migliori cuochi stellati Ticinesi come Lorenzo Albrici, Frank Oerthle, Andrea Bertarini e Ivo Adam.

- Una serata in rosa: il 18 maggio, presso il nuovo ristorante Seven di Lugano, quattro Chef donne prepareranno un menu dedicato ad un pubblico esclusivamente femminile. Protagoniste saranno: Cristina Bowerman, Adeline Grattard, Viviana Varese, Ana Ros. Per la prima volta una serata completamente in rosa dove le vere regine saranno le ospiti presenti che saranno coccolate dalle creazioni delle Chef. Un momento di festa del tutto nuovo per S.Pellegrino Sapori Ticino che ha voluto rendere omaggio all'universo femminile, anche nel mondo della gastronomia.

- Due serate lounge dedicate ai Sous-Chef Ticinesi per un pubblico giovane ma gourmet in location alla moda come il nuovo Seven Lounge di Lugano il 21 maggio e presso il Lido Bar di Lugano l'11 giugno.

Dopo il successo dello scorso anno, con oltre 1300 partecipanti, S.Pellegrino Sapori Ticino 2015 si consacra come una delle manifestazioni di enogastronomia leader in Europa, portando sulle tavole Ticinesi un team di Chef internazionali mai riunito prima durante 8 sole serate.