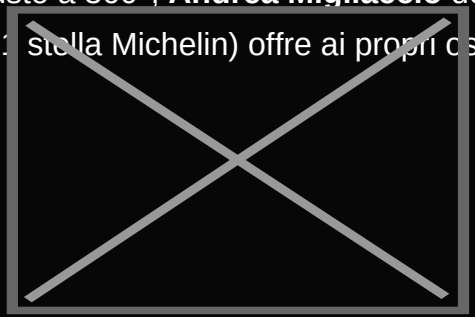
S. Pellegrino Sapori Ticino, pronta l'ottava edizione

composizione-11-chefs-spst-2014-d8bda3ca

Torna S. Pellegrino Sapori Ticino, ottava edizione del viaggio gastronomico nella cucina svizzera cui partecipano otto chef di altrettanti hotel del brand Swiss Deluxe Hotels. Gli Swiss Deluxe Hotels riuniscono 38 tra i migliori hotel del mondo, otto dei quali ospiteranno dal 6 aprile all'11 maggio prossimo le cene a quattro mani, diventate la caratteristica di questo singolare evento

In tutto 10 stelle Michelin e 241 punti GaultMillau in questa affermata manifestazione che, complice la costante tendenza dei migliori alberghi ad avere nei propri ristoranti il top degli Chef del momento, desidera far conoscere ai propri ospiti tutte le sfaccettature della ristorazione elvetica; fortemente influenzata dai suoi paesi confinanti come la Germania, la Francia e l'Italia, la cucina svizzera è un interessante mix di stili, sapori, materie prime e metodi artigianali che variano da cantone a cantone e si ritrovano per la prima volta riuniti proprio grazie all'edizione 2014 di S.Pellegrino Sapori Ticino.

Ai fornelli si alterneranno dunque gli chef **Andrea Bertarini** (Conca Bella di Vacallo), **Othmar Schlegel** (Castello del Sole di Ascona), **Salvatore Frequente** (Eden Roc di Ascona), **Frank Oerthle** (Ristorante Galleria Artè al Lago di Lugano), **Alessandro Fumagalli** (Grand Hotel Eden di Lugano), **Antonio Fallini** (Villa Orselina di Orselina), **Egidio Iadonisi** (Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote), **Dario Ranza** (Villa Principe Leopoldo di Lugano) e i più importanti cuochi svizzeri, iniziando da **Pierre Crepaud** del **LeCrans** (Le Montblanc, Crans-Montana - 16 punti GaultMillau), che in un perfetto di dosaggio di sapori, dona alla sua cucina un inaspettato tocco asiatico; a seguire **Roland Schmid** del Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites (Äbtestube, Bad Ragaz - 17 punti GaultMillau e 1 stella Michelin), che grazie all'impiego di ottimi prodotti locali, trasforma ogni degustazione presso il suo ristorante in un'esperienza di gusto a 360°; **Andrea Migliaccio** del Mont Cervin Palace (Capri, Zermatt - 16 punti GaultMillau, 1 stella Michelin) offre ai propri ospiti una cucina mediterranea e



contemporanea; **Heiko Nieder** **(nella foto)** arriva direttamente dal

The Dolder Grand (The Restaurant, Zurigo - 18 punti GaultMillau, 2 stelle Michelin) con un suo progetto culinario giovano e innovativo, grazie ad un ampia gamma di profumi e sapori decisamente inediti; **Sandeep Bhagwat** del Mandarin Oriental (Rasoi by Vineet, Genève - 16 punti GaultMillau, 1 stella Michelin) è pronto a stupire con i suoi raffinati piatti indiani; **Edgard Bovier** del Lausanne Palace & Spa (La Table d'Edgard, Lausanne - 1 stella Michelin) crea i suoi piatti utilizzando con sapienza una pregiata selezione di oli d'oliva, esaltando così l'essenzialità e la delicatezza dei sapori del sud della Francia; **Gregor Zimmermann**, chef del Bellevue Palace (La Terrasse, Berna - 16 punti GaultMillau) è solito accogliere tutti i capi di stato in visita ufficiale con le sue creazioni ispirate ai grandi piatti della tradizione svizzera; infine **Laurent Eperon** del Baur au Lac (Pavillon, Zurigo - 17 punti GaultMillau), che ha fatto dell'uso delle spezie da tutto il mondo, il tratto caratterizzante della sua cucina.

Il programma completo con le date e gli eventi collaterali può essere consultato sul sito della manifestazione