

## food eventi Svizzera

DI TERRY CATTURINI



**Qui sopra.** La terrazza sul lago del Seven Lugano-The Restaurant.  
**In questa pagina.** Una locandina di San Pellegrino Sapori Ticino 2019 con i ritratti degli chef ticinesi che partecipano all'evento: tra questi vi sono "resident chef", ossia coloro che aprono le proprie cucine ai colleghi di altri ristoranti svizzeri, e chef ospiti, impegnati nella preparazione di cene eseguite in coppia.

## Un firmamento di stelle sul lago

*A Lugano e dintorni, appuntamento con grandi chef che si esibiscono in cene a quattro mani*

Non solo formaggi e cioccolato. Tra le eccellenze della Svizzera ci sono anche carni, salumi, pesce di lago, vino. E, soprattutto, talentuosi chef che con la loro cucina eclettica trasformano i prodotti del territorio in piatti innovativi grazie ad abbinamenti audaci. Per scoprire tutto ciò, curiosi e buongustai non devono far altro che recarsi nel vicino Canton Ticino. Fino al 16/6 si tiene la tredicesima edizione di San Pellegrino Sapori Ticino, la kermesse che vede gli chef dei più prestigiosi ristoranti svizzeri (oltre a una piccola rappresentanza italiana) "ospitati" nelle cucine di rinomati locali ticinesi per deliziare i commensali attraverso menù realizzati a 4 mani. Tra le 16 cene proposte,

spiccano quella di Heiko Nieder (il 26/5, conto: 290 franchi, 257 €), definito dalla guida Gault&Millau Switzerland "Cuoco dell'anno 2019", ospitato dal resident chef Domenico Ruberto del ristorante I Due Sud, nell'Hotel Splendide Royal di Lugano; e quella dedicata al pesce d'acqua dolce interpretato dallo chef italiano bistellato Marco Sacco (il 21/5, conto: 250 franchi, 220 €), ospitato da Luca Bellanca al Metamorphosis di Lugano. Tra le location più spettacolari c'è il ristorante del Fiore di Pietra, la struttura con vista panoramica sul Monte Generoso, dove Stéphane Décotterd, chef originario della Gruyère, sarà ospite di Luca Bassan (il 9/6, conto: 290 franchi, 257 €).

### Degustazioni in cantina

La realtà vinicola svizzera spicca più per la sua qualità che per la quantità. Se siete alla ricerca di nuove etichette non perdetevi l'occasione di conoscere quelle del Canton Ticino. Dal 25 al 26/5 torna l'edizione di Cantine Aperte organizzata da Ticinowine (www.ticinowine.ch), dove numerose cantine accoglieranno tutti coloro che vorranno trascorrere la giornata tra vigneti e barriques e degustare i vini delle diverse zone viticole, a partire dal Merlot, il vitigno più diffuso in quest'area.

### INFO

**San Pellegrino Sapori Ticino**  
www.sanpellegrinosaporiticino.ch