

# San Pellegrino Sapori Ticino all'ottava edizione

Dal sei aprile all'undici maggio 2014, il top dell'hotellerie svizzera incontra S.Pellegrino Sapori Ticino, che da ormai sette edizioni lavora con passione per far conoscere e diffondere la ristorazione di alto livello e il suo territorio. Ai fornelli si alterneranno dunque gli chef René Nagy (Ristorante La Perla di Lugano), 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), Domenico Ruberto (Hotel Splendid Royal 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 (Äbtstube, 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 arriva direttamente dal The Dolder Grand (The Restaurant, Zurigo - 18 punti GaultMillau, 2 stelle Michelin) con un suo progetto culinario giovane 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 e 1 stella Michelin), che ha fatto dell'uso delle spezie da tutto il mondo, il tratto caratterizzante della sua cucina.

