



## S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2018: LE CUCINE DEL MONDO

### **1° serata ufficiale – Sabato 05 e Domenica 06 maggio 2018**

**Gaggan Anand** (Gaggan - Bangkok, Tailandia) 2 Stelle Michelin

Dove: **Seven Lugano The Restaurant (Lugano)**, resident Chef Claudio Bollini

#### ***Titolo: CUCINA INDIANA***

Proprietario ed Executive Chef dell'omonimo ristorante aperto nel 2010 a Bangkok, nominato No.1 nella Asia's 50 Best Restaurants per tre anni consecutivi, luogo in cui ha reinventato la nozione di "cucina indiana progressista". La fertile immaginazione e l'ingegno culinario di Gaggan Anand intrecciano l'anima del cibo di strada indiano con tecniche di cottura iper-moderne, ottenendo un effetto senza eguali, creando un'esperienza culinaria che riflette il calore dell'ospitalità thailandese a Bangkok.



### **2° serata ufficiale – Domenica 13 maggio 2018**

**Paolo Casagrande** (Lasarte – Barcellona) 3 Stelle Michelin

Dove: Ristorante **Galleria Arté, Grand Hotel Villa Castagnola (Lugano)**, resident Chef Frank Oerthle

#### ***Titolo: CUCINA SPAGNOLA***

Il tocco italo-basco di Paolo Casagrande, di Conegliano Veneto, ha portato il Ristorante Lasarte di Barcellona ad ottenere il massimo riconoscimento nella Guida Michelin spagnola. La sua cucina è caratterizzata da un ricco insieme di elementi che provengono dal passato, come la grande eredità basca, e dalle radici italiane unite alla ricchezza del territorio catalano affacciato sul Mar Mediterraneo.



### **3° serata ufficiale – Domenica 20 maggio 2018**

**Michael Kempf** (Ristorante Facil, The Mandala Hotel – Berlino, Germania) 2 Stelle Michelin

Dove: **Villa Principe Leopoldo (Lugano)**, resident Chef Dario Ranza

#### ***Titolo: CUCINA TEDESCA***

La cucina di **Michael Kempf**, (2 stelle Michelin e 17 punti Gault&Millau), si fonda su basi classiche e sulla ricerca degli ingredienti. Seguendo la sua passione per la natura e per i prodotti stagionali, lo Chef varia di conseguenza la sua proposta gastronomica. Grandi prodotti provenienti da tutto il mondo vengono arricchiti e trasformati grazie a spezie ed erbe esotiche straordinarie dando vita a un'attenta fusione tra i classici tedeschi e i profumi asiatici.



### **4° serata ufficiale – Domenica 27 maggio 2018**

**Rico Zandonella** (Ristorante Rico's - Küsnacht, Svizzera) 2 stelle Michelin

Dove: **Locanda Barbarossa - Castello del Sole (Ascona)**, resident Chef Mattias Roock

#### ***Titolo: CUCINA SVIZZERA***

Executive Chef del Rico's, premiato nel 2017 con il titolo di "Cuoco dell'anno" dalla guida gastronomica Gault&Millau, nella sua cucina ricerca un parallelo tra arte e cucina, creando piatti concreti e pittorici, regalando al commensale una doppia soddisfazione, visiva e gustativa. Nella sua cucina si trovano equilibrio e una determinante ricerca estetica a cui Rico Zandonella dà sfogo attraverso un ricorrente utilizzo di colori e sapori forti, ma senza eccessi, mantenendo sempre i gusti ben distinti tra loro.



## **5° serata ufficiale – Lunedì 28 maggio 2018**

**Tomaž Kavčič** (Pri Lojzetu - Vipava, Slovenia)

Dove: **I due Sud –Hotel Splendide Royal (Lugano)**, resident Chef Domenico Ruberto

### ***Titolo: CUCINA SLOVENA***

Tomaž Kavčič è sicuramente tra gli esponenti più apprezzati della nuova cucina slovena, il suo successo risiede nel sapersi muovere con grande agilità tra i due versanti del confine. Altro cardine della sua filosofia gastronomica è il legame con le tradizioni slovene del passato che non vengono mai abbandonate, bensì associate a una cucina contemporanea che porta con sé gusto, una maggior leggerezza, estro e sostanza.



## **6° serata ufficiale – Martedì 29 maggio 2018**

**Giacomo Gaspari** (Catena PlanHotel – Maldive)

Dove: **The View Lugano**, resident Chef Mauro Grandi

### ***Titolo: CUCINA MALDIVIANA***

Il vicentino Giacomo Gaspari, guida la cucina dei ristoranti della catena PlanHotel su diversi atolli delle Maldive. I suoi piatti racchiudono una triplice anima (italiana, asiatica e maldiviana). Nel complesso le sue creazioni sono frutto di una cucina naturale che utilizza materie prime di alta qualità. Lo Chef coinvolge i suoi ospiti in un'esperienza unica in cui creatività ed estetica si fondono, grazie alla sua capacità di avvicinare la cucina mediterranea alla tecnica orientale e alla scienza dell'alimentazione.



## **7° serata ufficiale – Sabato 2 giugno 2018**

**Norbert Niederkofler** (St. Hubertus – San Cassiano, Bolzano) 3 Stelle Michelin

Dove: **Fiore di Pietra (Monte Generoso, Capolago)**, resident Chef Luca Bassan

### ***Titolo: CUCINA ITALIANA***

Norbert Niederkofler, Executive Chef del St. Hubertus (da quest'anno tre stelle Michelin), ristorante in Alta Badia, per la sua cucina ricerca una leggerezza che si possa vedere e gustare. Il suo impegno gastronomico si spiega con il rispetto del prodotto e l'arte di valorizzarlo al massimo usando il metodo di cottura corretto. Il risultato deve essere "visibile" sia nel sapore che nell'estetica, delicato, semplice ma sorprendente.



## **8° serata ufficiale – Domenica 3 giugno 2018**

**Wicky Priyan** (Ristorante Wicky's Cuisine – Milano)

Dove: **Swiss Deluxe Hotel (Vico Morcote)**, resident Chef Egidio Iadonisi

### ***Titolo: CUCINA GIAPPONESE***

Il miglior rappresentante della nuova cucina contemporanea giapponese, che va ben oltre il sushi, ha una doppia fonte d'ispirazione: quella nipponica, ovviamente, e quella mediterranea che, insieme, donano allo stile di Wicky Priyan un taglio personale e unico. Il risultato di questa combinazione lo ritroviamo nelle sue creazioni, nelle quali riesce a fondere più elementi creando piatti armoniosi, anche grazie alla giusta combinazione di colori e consistenze che hanno come punto di partenza l'ingrediente e le sue origini, fino al perfetto equilibrio del piatto.



### **9° serata ufficiale – Lunedì 11 giugno 2018**

**Søren Selin** (Ristorante AOC – Aarø & Co di Copenhagen)

Dove: **Villa Orselina (Locarno)**, Resident Chef Riccardo Scamarcio

**Titolo: CUCINA DANESE**

A rappresentare lo stile di cucina rinominato “new nordic” ci sarà Søren Selin, Chef del Ristorante AOC – Aarø & Co di Copenhagen. La sua è una filosofia improntata all’uso degli ingredienti locali, spesso non ancora molto conosciuti alle nostre latitudini. La sua attenzione al dettaglio, ai sapori decisi e contemporanei, lo rendono oggi uno dei nomi più apprezzati di questa “nouvelle vague” dei fornelli, apprezzata ormai in tutto il mondo. Stagionalità, territorio e fantasia personale sono gli ingredienti della ricetta vincente di Søren Selin.



### **10° serata ufficiale – Martedì 12 giugno 2018**

**Emmanuel Renaut** (Flocons de Sel – Megève, Francia)

Dove: **Ciani Lugano (Lugano)**, resident Chef Nicola Costantini

**Titolo: CUCINA FRANCESE**

Chef del ristorante “Flocons de Sel” sulle alture di Megève in Haute-Savoie, Emmanuel Renaut offre una cucina tanto sofisticata quanto inventiva. La scelta dei prodotti, la padronanza delle cotture e la combinazione di texture si associano a condimenti delicati in modo da esaltare le materie prime. Dall’unione di questi elementi nascono i piatti dello Chef Renaut, caratterizzati da una grande raffinatezza unita all’autenticità dell’arte di vivere in montagna.



