PRESSEMITTEILUNG, 09. März 2016

10 Jahre S.Pellegrino Sapori Ticino mit 60 Michelin-Sternen

Folgende Köche werden während 21 Veranstaltungen im Tessin Gaumenfreuden bereiten

01. Mai 2016: Auftaktabend im Hotel Splendide Royal, Lugano: In der Küche vereinen sich fünf Michelin-Sterne: Domenico Ruberto (Hotel Splendide Royal, Lugano), Nenad Mlinarevic (Park Hotel Vitznau), Heiko Niederer (The Dolder Grand, Zürich) und Thomas Neeser (Grand Hotel Du Lac, Vevey).

02. Mai 2016: Seven The Restaurant, Lugano: Thomas Bühner (La Vie, Osnabrück D) ist zu Gast bei Luca Orini. 1996 erhielt Thomas Bühner den ersten Michelin-Stern. 2012 erhielt er dank seiner Avant-Garde Küche den dritten Michelin-Stern. Der Geschmack und die Aromen der verwendeten Grundnahrungsmittel und seine einzigartige Technik des Niedergarens werden nur noch von der kunstvollen Zusammenstellung seiner Menüs getoppt.

08. Mai 2016: Hotel Eden Roc, Ascona: Der Küchenchef Salvatore Frequente empfängt in seinem Restaurant Massimo Bottura (Osteria Francescana, Modena). Bottura's Restaurant liegt auf Platz 2 der World's 50 Best Restaurants. Seine Ideologie, dass Essen nicht nur Tradition sondern auch Ritual und Zeremonie darstellt, macht Bottura zu einer herausragenden Persönlichkeit. Eleganz und Experimentierfreude sind Grundlagen seines Könnens.

09. Mai 2016: Villa Principe Leopoldo, Lugano: Drei Sterne Köchin Annie Féolde (Enoteca Pinchiorri, Florenz) wird zusammen mit ihrem Executive Chef Riccardo Monco und dem Küchenchef Alessandro Della Tommasina zu Gast bei Dario Ranza sein. Die Tradition der italienischen und toskanischen Küche zusammen mit zeitgenössischen Trends vollenden Féolde's Kochkünste. Ihr stetes Verlangen nach Überraschung und Innovation prägen ihre Arbeit. Annie Féolde ist die erste Frau, welche 1993 in Italien drei Michelin-Sterne erhielt.

15. Mai 2016: Hotel Splendide Royal, Lugano: Domenico Ruberto empfängt den französischen Spitzenkoch Pascal Barbot (L'Astrance, Paris F). Barbot, Perfektionist und Romantiker, findet Inspiration durch seine Wurzeln. Auf Leichtigkeit und Gleichgewicht wird dabei viel Wert gelegt. Durch seine zahlreichen Reisen sammelt Pascal Barbot neue Ideen und Erfahrungen aus aller Welt, um seinen Rezepten das gewisse Etwas hinzuzufügen.

16. Mai 2016: Enoteca Ristorante Hotel Conca Bella, Vacallo: Andrea Bertarini empfängt Niko Romito (Ristorante Reale, Castel di Sangro). Romito ist nicht nur Antikonformist, sondern auch Eklektiker und entzieht sich damit den üblichen Kategorien eines Sternekochs. Seine Zutaten sieht er als tiefgründige und originelle Protagonisten.

29. Mai 2016: Castello del Sole, Ascona: Peter Knogl (Restaurant Cheval Blanc, Basel) ist zu Gast bei Othmar Schlegel. Seit 2007 ist Knogl Küchenchef im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Er versteht es, oft unbekannte und unübliche Lebensmittel in delikate und harmonische Kompositionen zu verwandeln.

30. Mai 2016: THE VIEW, Lugano: Enrico und Roberto Cerea (Ristorante Da Vittorio, Brusaporto IT) sind zu Gast bei Eros Picco. Die lombardische Tradition wird bei den Brüdern Cerea saisonal revitalisiert und originell verarbeitet. Besonders die gesunde Küche ist ihnen wichtig.

31. Mai 2016: Ristorante Ciani, Lugano: Christian Bau (Victor's Fine Dining, Perl-Nenning D) ist zu Gast bei Nicola Costantini. Mit 34 Jahren wurde Bau zum jüngsten drei-Sterne Koch Deutschlands. In der Talentschmiede von Harald Wohlfahrt wurde er gross und steht mittlerweile als Synonym für leichte Küche mit einer persönlichen kosmopolitischen Note und raffinierten japanischen Einflüssen.

06. Juni 2016: Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote: Egidio Iadonisi empfängt den holländischen Sternekoch Jonnie Boer (De Librije, Zwolle NL). Boer steht für Qualität, Schlichtheit, Geschmack und Humor. Seine stärkste Inspiration ist die Natur in all ihren Formen. Als jüngster holländischer Chef wurde Boer 1999 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Mittlerweile leuchten drei Sterne für ihn und für jene, die ein von ihm zubereitetes Menü geniessen dürfen.

08. Juni 2016: Restaurant Galleria Artè al Lago, Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano: Eric Pras (Maison Lameloise, Chagny F) ist zu Gast bei Frank Oerthle. Mit einfachen Ansätzen kreiert Pras fantasievolle Menüs. Fortschrittliche, delikate und feinfühlige Küche ist das Resultat von Pras' Können.

19. Juni 2016: Abschlussfest im Grand Hotel Eden, Lugano: Als Schlusspunkt werden vier legendäre Köche zusammen ein wundervolles Menü kreieren: Pierrot Ayer* (Les Pérolles, Fribourg), Stéphane Décottered** (Le Pont de Brent, Brent), Alan Bächler* (Des Trois Tours, Bourguillon) und Pierrick Suter (Hotel de la Gare, Lucens).

Des Weiteren finden neun Sonderveranstaltungen statt:

18. Mai 2016: S. Pellegrino Young Chef im Seven The Restaurant, Lugano. Luca Orini empfängt folgende junge Chefs: Mark Moriarty (Gewinner 2015), Martin Elschnerr (Gewinner Schweiz), Paolo Griffa (Gewinner Italien) und Francesco Sangalli (Bestes Dessert Endrunde Schweiz).

21. Mai 2016: Ein Abend zu Ehren von Norbert Niederkofler (Rosa Alpina Hotel & Spa, San Cassiano IT) im Ristorante Ciani, Lugano unter dem Motto „Die Vielfältigkeit ergibt sich aus der Mischung des Einfachen“.

22. Mai 2016: *Déjeuner au Château* in der Tenuta Castello di Morcote: Ein Mittagessen auf der Basis eines Fischmenüs, welches von einigen Chefs der Gruppe „Le Soste“ zubereitet wird: Philippe Léveillé (Miramonti l’Altro, Concesio IT), Emanuele Scarello (Agli Amici dal 1887, Udine IT), Alfio Ghezzi (Locanda Marcon, Trient IT) und Errico Recanati (Andreina, Loreto IT).

25. Mai 2016: Lounge Abend mit jungen Tessiner Chefs im Al Lido di Lugano.

02. Juni 2016: Lounge Abend mit jungen Tessiner Chefs im The Blu Restaurant & Lounge, Ascona.

17. Mai und 13. Juni 2016: Zwei Abende im Restaurant Metamorphosis, Lugano sind ganz den Damen gewidmet. Die Chefs Luisa Valazza (Ristorante Al Sorriso, Sorriso IT) und Anna Matscher (Zum Löwen, Tesimo IT) werden ein ausschliesslich weibliches Publikum mit ihren Gaumenfreuden überraschen.

12. Juni 2016: In Zusammenarbeit mit TIOR und Corriere del Ticino, TI ho Raccolto, wird eine Wanderung organisiert, welche den Nahrungsmitteln und den regionalen Produkten gewidmet ist. Der Zweck ist, die Produkte der Region mit der Bravour der Chefs unter der Leitung von Lorenzo Albrici zu verbinden.

16. Juni 2016: Lounge Abend mit jungen Tessiner Chefs im Seven The Lounge, Lugano.

Medienkontakt Deutschschweiz:

ming agentur ag
Mirjam Krebs
Tel.: 044 366 61 01
E-Mail: m.krebs@ming-agentur.ch