

VareseNews

Nove eccellenti chef al tavolo del Casinò

Pubblicato: Mercoledì 14 Giugno 2017



Nove grandi chef, l'aereo Salone delle feste del Casinò, la suggestività del lago di Lugano visto da Campione d'Italia. E una cena per coronare l'undicesima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino, per la prima volta approdata in terra campionese, stringendo ulteriormente i naturali legami dell'enclave con il territorio che la circonda. Domenica sera la prestigiosa rassegna enogastronomica si è dunque conclusa con una trasferta di lusso, sul piano della cucina – Lorenzo Albrici, Andrea Bertarini, Alessandro Fumagalli, Mauro Grandi, Egidio Iadonisi, Frank Oerthle, Dario Ranza e Domenico Ruberto hanno siglato il menu insieme a Bernard Fournier, chef il cui ristorante, Da Candida, a Campione d'Italia, si fregia della stella Michelin – e dell'ambientazione, negli spazi architettonici disegnati da Mario Botta che fanno della sede della casa da gioco campionese un monumento dell'architettura contemporanea.

Non poteva dunque darsi cornice più raffinata per il gran party con il quale si è ufficialmente conclusa la cospicua stagione 2017 di S. Pellegrino Sapori Ticino. Tanto più che il Casinò è perfettamente consapevole del significato della rassegna e ha quindi voluto esserne parte integrante, così come Campione d'Italia lo è del Ticino proprio nel senso di territorio e tradizione, valori nei quali s'identifica anche la cultura di cui S. Pellegrino Sapori Ticino è alfiere. Una prospettiva di permanente valorizzazione che Massimo Ferracin, presidente del Casinò Campione d'Italia, ha ribadito domenica sera accogliendo gli ospiti con un caloroso benvenuto: in tavola, oltre alla superiore creatività degli chef, c'era un'antica amicizia cui nell'occasione si è levato il migliore brindisi.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

