

LEGGI
AGENDA

LE CENE GOURMET DA NON PERDERE AD APRILE

DI FDL IL 31 MARZO, 2017



FOTO S.PELLEGRINO SAPORI TICINO

Aprile quest'anno è il mese di **Pasqua**, e di conseguenza molti di noi avranno già una o più visite programmate al ristorante ([qui la lista di quelli consigliati da noi](#)), per non parlare delle abbuffate di colombe e uova.

Questo però non ci impedirà certo di partecipare agli eventi gourmet che, dal Nord del Ticino al sole della Calabria, coinvolgeranno chef, stellati e non, in cene a quattro mani o iniziative solidali. Senza dimenticare che per gli appassionati di vino ci sono **Vinitaly 2017** e **ViniVeri 2017**, e per quelli di design il nutrito - in ogni senso - [programma del Fuorisalone a Milano](#).

S.Pellegrino Sapori Ticino compie 11 anni, e per questo compleanno speciale incontra l'associazione *Le Soste*, insieme a cui organizzerà undici cene nelle più esclusive location del Canton Ticino. Si comincia con **tre cene di gala**, che coinvolgeranno chef locali chiamati a reinterpretare i prodotti del territorio: il 3 aprile a Zurigo presso il *The Dolder Grand*, il 5 aprile a Berna presso il *Bellevue Palace* e il 10 aprile a Ginevra presso *Le Richemond*. Il 23 aprile invece c'è la serata di apertura all'*Hotel Splendide Royal* di Lugano.

Per il programma vi rimandiamo qui.

Per prenotazioni e informazioni: +41 (0)91 976 06 00, info@saporiticino.ch

CENA SOLIDALE PER NORCIA 7 APRILE - RISTORANTI DEL BUON RICORDO



Venerdì 7 aprile i *Ristoranti del Buon Ricordo* metteranno in tavola la solidarietà. Ogni ristorante membro dell'associazione potrà proporre un menu norcino, oppure imbandire la tavola con piatti e prodotti tipici dell'Umbria, e per l'occasione verrà prodotto un piatto speciale che rappresenta il ***Granaro del Monte dal 1850*** e ***Vespasia di Palazzo Seneca***. Per ogni piatto verranno versati 5 euro a un'organizzazione no-profit di Norcia. Ciascun commensale che parteciperà all'evento, ricevendo il piatto speciale, contribuirà quindi indirettamente a dare il suo sostegno alla popolazione della città terremotata.

Le prenotazioni vanno fatte direttamente ai singoli ristoranti. [Qui trovate la lista di tutti i partecipanti.](#)

Per informazioni: 02 80582278, info@buonricordo.com

FISH & CHEF 2017
23-28 APRILE, LAGO DI GARDA



Sono sei le cene che, dal 23 al 28 aprile, porteranno sul lago di Garda alcuni dei migliori chef italiani in questa edizione di *Fish&Chef*.

Domenica 23 aprile

Hotel Bellevue di San Lorenzo di Malcesine (VR)

Chef: Paolo Trippini del *Ristorante Trippini* di Civitella del Lago (TR)

Lunedì 24 aprile

Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS)

Silvio Battistoni del *Ristorante Colonne* di Varese

Martedì 25 aprile

Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino (VR)

Chef: Vinod Sookar del *Al Fornello da Ricci* di Ceglie Messapica (BR)

Mercoledì 26 aprile

Hotel Lido Palace di Riva del Garda (TN)

Chef: Andrea Tonola del *Ristorante Lanterna Verde* di Villa di Chiavenna (SO)

Giovedì 27 aprile

Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS)

Chef: Paolo Donei di *Malga Panna* a Moena (TN)

Venerdì 28 aprile

Hotel Regina Adelaide di Garda (VR)

Cena di gala con Leandro Luppi della *Vecchia Malcesine*, Malcesine (VR); Stefano Baiocco di *Villa Feltrinelli*, Gargnano (BS); Andrea Costantini del *Ristorante Regio Patio*, Garda (VR) e Matteo Felter del *Ristorante Fasano*, Gardone Riviera (BS)

Qui il programma completo.

SERATE D'AUTORE A 5 STELLE

27 APRILE - GRAND HOTEL MAJESTIC, BOLOGNA



Dallo scaffale alla tavola: continuano le *Serate d'Autore a 5 stelle* organizzate dal *Grand Hotel Majestic* di Bologna. Il 27 aprile è il momento di ***Tour-tlen, le tante facce del tortellino***, il libro di Elisa Azzimondi, dedicato all'associazione omonima, che racconta la pasta ripiena simbolo dell'Emilia in tutte le sue sfumature, anche quelle più contemporanee e creative. Dopo la presentazione lo chef Claudio Sordi e altri membri dell'associazione proporranno una cena, ovviamente a tema.

Per prenotazioni e informazioni: 051 225445, grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

GOURMET FESTIVAL RELAIS & CHÂTEAUX
30 APRILE, GARLENDÀ (SV)



Proseguono le cene organizzate nell'ambito della quarta edizione del *Gourmet Festival*. Il 30 aprile a **La Meridiana**, suggestivo resort di Garlenda (SV), va in scena una cena a quattro mani che ha come tema **La primavera in Liguria**. A interpretarla, i resident chef Edmondo e Alessandra Segre e gli chef trisellati **Enrico e Roberto Cerea** di *Da Vittorio* a Brusaporto.

Menu di 5 portate a 130 euro.

Per informazioni e prenotazioni: 0182 58 02 71, meridiana@relaischateaux.com