

CORRIERE DEL TICINO

Torna la kermesse dedicata all'eccellenza nel piatto

Presentata la 13.esima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino - Dany Stauffacher:
«Promuoviamo il nostro territorio»



LUGANO - Servire l'emozione a tavola e far conoscere le eccellenze del Ticino fuori dai suoi confini. Sono questi gli obiettivi che si prefigge S. Pellegrino Sapori Ticino, la kermesse enogastronomica ideata da **Dany Stauffacher** e giunta alla sua 13.esima edizione. Un appuntamento questo sostenuto dal Corriere del Ticino e che, dopo aver portato nel 2018 i curiosi a scoprire i sapori internazionali, quest'anno torna a casa per mettere in risalto la grande cucina rossocrociata. «La Svizzera è la nazione con il tasso più alto di stelle Michelin in rapporto al numero di abitanti - rileva Stauffacher - insomma, possiamo dirlo senza timori: da noi si concentra il top della gastronomia. Dobbiamo esserne fieri». E per far conoscere al meglio la cucina d'autore il menu presentato ieri alla Fattoria Moncucchetto è ricco di sorprese: spazio ai giovani e alle esperienze di «food sharing», due cene dedicate ai sapori d'acqua dolce e tre serate lounge dove i protagonisti saranno i finger food (vedi anche scheda a lato). Il tutto per un totale di 20 eventi in programma dall'8 aprile al 16 giugno sul territorio ticinese e d'oltralpe, 22 stelle

Michelin e 366 punti Gault&Millau. Sì perché tra le novità di quest'anno vi è proprio la collaborazione sia con la prestigiosa guida, sia con Les Grand Tables de Suisse, l'associazione gastronomica elvetica che raggruppa quasi tutte le migliori tavole del Paese. «La scelta di dedicare una serata a Gault&Millau ci integra sempre più in una guida che può fare del bene al nostro cantone soprattutto in termini di visibilità», aggiunge Stauffacher che evidenzia come «da 13 anni la nostra missione rimane la stessa: ovvero far conoscere la cucina d'autore e portare l'eccellenza a tavola senza dimenticare che, parlando del territorio, facciamo turismo. Promuoviamo il nostro cantone e le sue bellezze». Ma quando si parla di turismo, si sa, gli animi si scaldano. Ne è un esempio il botta e risposta andato in scena nelle scorse settimane proprio tra Stauffacher e il presidente di GastroTicino Massimo Suter che sull'emorragia di visitatori registrata nel 2018 la vedono in maniera diversa. «Sono convinto che alle nostre latitudini si potrebbe fare molto di più sul fronte dell'enogastronomia - rileva il nostro interlocutore - e non solo con noi: ci sono manifestazioni nel Mendrisiotto che esistono da cinquant'anni, occorre focalizzarsi su quelle dedicandovi maggior sostegno. Purtroppo, il problema è che in Ticino manca una coesione tra tutti gli attori attivi nel ramo». Una maggior collaborazione che l'ideatore della manifestazione auspica possa diventare al più presto realtà anche perché «solo il turismo può salvare Lugano e il Ticino. Mi spiego: se da un lato l'industria funziona benissimo e il settore bancario non permette grandi interventi, l'unico tassello sul quale possiamo agire è il turismo. Che, non dimentichiamo, rappresenta il 10% del PIL cantonale. Bisogna essere sinceri: il turismo è una variabile nelle nostre mani, sta a noi approfittarne». In tal senso, forti del successo riscontrato negli scorsi anni dalla rassegna nei prossimi giorni il team di Sapori Ticino incontrerà i vertici di SvizzeraTurismo per proporre un nuovo progetto: «In sintesi - ci dice Stauffacher - il format ricalca quello portato in avanti oggi con S. Pellegrino Sapori Ticino ma con l'idea di svilupparlo nelle città europee. Salvo colpi di scena, il primo test si svolgerà a Londra per poi allargarci». E se l'assalto all'Europa è per ora musica del futuro, spostando lo sguardo nel corto termine Stauffacher ha anticipato che «per l'edizione del 2020 vogliamo puntare sui giovani con i quali stiamo

lavorando molto. Ma non solo. Ci piacerebbe, un domani, parlare di salute nel piatto con un convegno a Lugano che coinvolga anche i medici». Nell'attesa, sempre nell'ottica di valorizzare le nostre eccellenze dal 18 luglio all'11 agosto Saponi Ticino organizza la presenza ticinese alla Fête des vigneronns attraverso la Maison Ticino. Ma di questo ne parleremo più avanti». Infine, a rimarcare il valore della manifestazione, anche il direttore regionale di UBS **Luca Pedrotti** che rileva come «in un mondo sempre più competitivo unire le forze è importante. In tal senso questa manifestazione è un ottimo esempio di un'idea che ha saputo eccellere».

Il programma

8 aprile - Four Seasons, Ginevra, con gli chef Massimiliano Sena, Cristian Moreschi, Dario Ranza, Domenico Ruberto, Lorenzo Albrici e Luca Bellanca

9 aprile - Hotel Widder, Zurigo con Tino Roberto Staub, Andrea Bertarini, Egidio Iadonisi, Frank Oerthle e Mauro Grandi

28 aprile - Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano con lo chef Didier De Courten ospite dello chef Frank Oerthle

29 aprile - Hotel Splendide Royal, Lugano con gli chef Domenico Ruberto, Marcus G. Linder e Salvatore Frequente

5 maggio - [Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote](#) con lo chef Martin Dalsass

6 maggio - [Seven Lugano The Restaurant, Lugano](#) con lo chef Silvio Germann

9 maggio - [Lounge Night alla Bottega di Mario, Zurigo](#)

12 maggio - [Ristorante Ciani, Lugano](#) con lo chef Franck Giovannini

19 maggio - [Villa Principe Leopoldo, Lugano](#) con André Jaeger e Cristian Moreschi

20 maggio - [Castello del Sole, Ascona](#) con Peter Knogl e Mattias Rook

21 maggio - [Ristorante Metamorphosis, Lugano](#) con Marco Sacco che sarà ospite di Luca Bellanca

23 maggio - [Seven Lugano The Lounge, Lugano](#) con Claudio Bollini

26 maggio - [Hotel Splendide Royal, Lugano](#) con Heiko Nieder ospite di Domenico Ruberto

27 maggio - [THE VIEW, Lugano Paradiso](#) con Bernard & Guy Ravet e Mauro Grandi

2 giugno - [Villa Orselina, Orselina-Locarno](#) con Bernadette Lisibach, Lorenzo Albrici e Riccardo Scamarcio

6 giugno - [BLU Restaurant & Lounge, Locarno](#) con Enrico Bartolini ospite di Davide Asietti

7 giugno - OSPEDALE REGIONALE DI LUGANO sede Ospedale Italiano, chef della serata: Italo Vittoni, Fabrizio Marcionetti, Carlo Giovio, Ivan Casarotti e Rinaldo Palmeri

9 giugno - Fiore di pietra, Capolago, Stéphane Décotterd ospite di Luca Bassan

11 giugno - BLU Restaurant & Lounge, Locarno, con Enrico Barolini ospite di Davide Asietti

16 giugno - Final party all'Hotel Splendide Royal, Lugano

<https://www.cdt.ch/ticino/torna-la-kermesse-dedicata-all-eccellenza-nel-piatto-ME1053842>