

**CORRIERE DEL TICINO**

# Una Svizzera che è tutta da mangiare

Al via la nuova edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino dedicata ai gusti rossocrociati

**LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE**

■ Non è campanilismo, ma realtà, dati alla mano. I numeri sono quelli della guida Michelin, che anche per il 2019 ci racconta di una Svizzera da record, con il più alto numero di stelle pro capite in Europa. Non è la prima volta che il nostro Paese si ritrova ai vertici della grande gastronomia, e di certo non è un semplice caso.

Quello che sta avvenendo da ormai diversi anni, infatti, costituisce un vanto per quella che spesso viene definita come la nazione dai mille volti gastronomici. Siamo abituati a considerare la Francia come la patria indiscussa della nouvelle cuisine, la Spagna come il teatro dell'evoluzione culinaria molecolare degli ultimi decenni e l'Italia come il luogo per antonomasia della dieta mediterranea con i suoi prodotti enogastronomici di assoluta qualità. E la Svizzera? Nel suo piccolo, ha sviluppato una propria identità composta da tante diverse contaminazioni in primis culturali e naturalmente anche culinarie, creando una propria particolare connotazione: quella per la cucina d'autore. La Svizzera è una nazione gourmet che strizza l'occhio alla tradizione e ai

prodotti della sua terra. Non solo cioccolato e formaggi dunque, ma una qualità dell'offerta enogastronomica riconosciuta a livello internazionale grazie alla presenza e ai risultati riscontrati nelle guide più prestigiose del settore come GaultMillau e Michelin.

Lo sa bene S.Pellegrino Sapori Ticino, il festival enogastronomico che da ben 13 anni porta i grandi chef internazionali nel nostro cantone, trasformandolo per due mesi all'anno nella capitale europea della cucina d'autore. Quest'anno, dopo un 2018 all'insegna delle cucine del mondo, con incursioni nei sapori danesi e persino maldiviani, per la kermesse è tempo di fare ritorno a casa. Il tema del festival per il 2019 sarà «Svizzera superstar», un omaggio a tutto il bello e il buono della nostra nazione. Grazie alla collaborazione con Les Grandes Tables de Suisse, associazione che raggruppa molte delle migliori tavole svizzere, il programma risulta di assoluta caratura anche per quanto detto sopra. D'altra parte, come ci spiega il patron del festival Dany Stauffacher, «la Svizzera è un'incredibile concentrazione di stili di cucina e personalità uniche. Insomma, a livello enogastronomico, qui è tutto molto più concentrato rispetto all'estero, e questo è uno dei punti forti del nostro Paese. L'eccellenza è più a portata di mano rispetto ad altre regioni d'Europa».

Pierre-André Ayer, come presidente de Les Grandes Tables de Suisse, ha accolto con entusiasmo la proposta del festival e molti suoi associati illustri saranno protagonisti nelle prossime settimane in Ticino. È il caso, ad esempio, di due dei tre chef tristellati nazionali, Franck Giovannini e Peter

Knogl. Ma gli stili di cucina rappresentati spaziano notevolmente, grazie ad una rappresentanza di diverse tipologie umane e professionali che vanno a comporre il mosaico gastronomico della kermesse. Bernadette Lisibach con Lorenzo Albrici, Martin Dalsass, Didier de Courten, André Jaeger, Bernard e Guy Ravet e Stéphane Décotterd: un menu tutto da degustare.

«Siamo un Paese ricchissimo in cultura culinaria, in formazione professionale, in prodotti e agricoltura. Questa straordinaria ricchezza deriva dal nostro essere una nazione con un irripetibile melting pot, dato anche dalle 4 lingue che si parlano in Svizzera», parola di Ayer che prosegue «le contaminazioni sono state essenziali per quelli che siamo diventati oggi, anche come categoria di chef professionisti. Le diverse culture regionali, le persone che vengono a lavorare dall'estero e la nostra apertura mentale rendono la cucina svizzera unica nel suo genere. Penso che gli chef svizzeri siano molto fortunati: siamo performanti nella tecnica e nella formazione, abbiamo sia il rigore che la creatività». Oltre agli chef de Les Grandes Tables de Suisse che si alterneranno sul palcoscenico gastronomico ticinese, ci saranno anche altri grandi nomi, come per esempio Heiko Nieder, cuoco dell'anno per la Guida GaultMillau Svizzera 2019. E poi Silvio Germann, delfino di Andreas Caminada, che porterà a Lugano un'esperienza di food sharing stellata; infine un paio di escursioni nella cucina della vicina Italia con due nomi di spicco: Marco Sacco con una cena tutta a base di pesce di lago ed Enrico Bartolini, lo chef più stellato dello stivale.