

Ticino
welcome

SVIZZERA SUPERSTAR DELL'ENOGASTRONOMIA

PER LA SUA TREDICESIMA EDIZIONE, S.PELLEGRINO SAPORI TICINO TORNA CON UN PROGRAMMA CHE RENDE OMAGGIO A TUTTO IL BELLO E IL BUONO DELLA NOSTRA NAZIONE.



Dopo il giro del mondo attraverso le cucine internazionali di diversi Paesi nel 2018, oggi il festival enogastronomico ticinese, tra i più rinomati e longevi d'Europa, si appresta ad apparecchiare le tavole all'insegna della grande cucina svizzera. Una sorta di "ritorno a casa" per una kermesse che, fin dalla sua nascita, si è sempre fatta portavoce del Ticino come luogo gourmet e che oggi allarga all'intera nazione questo concetto. In partenza il prossimo aprile, i primi appuntamenti saranno quelli al Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra e al Widder Hotel di Zurigo, due splendide location del Gruppo Swiss Deluxe Hotels, per poi tornare in Ticino. Gli ospiti dell'edizione

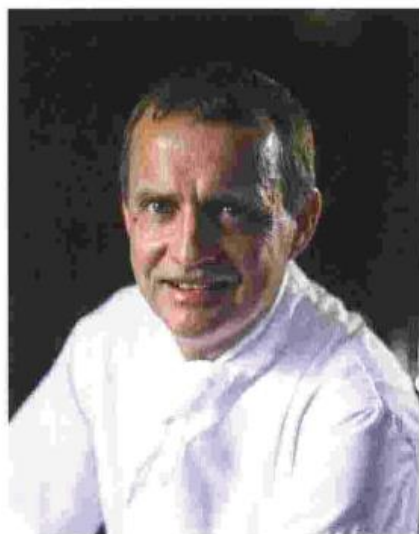
2019 saranno chef provenienti dalla Svizzera, a parte un paio di eccezioni, questo perché la nostra nazione è quella con il più alto numero di stelle Michelin pro capite e anche con i punti Gault&Millau non scherziamo affatto. Insomma, possiamo dire che la Svizzera sia, a detta di tutti, uno dei Paesi europei dove la cucina gastronomica è ai livelli più alti. Per seguire il filo rosso dell'eccellenza nazionale, S.Pellegrino Saporì Ticino ha scelto di collaborare con Les Grandes Tables de Suisse, la preziosa istituzione gastronomica che raggruppa quasi tutte le migliori tavole svizzere. Per capire meglio la ricetta vincente del festival, abbiamo voluto intervistare Dany Stauffacher, creatore/fondatore di Saporì Ticino e anima della manifestazione.

01



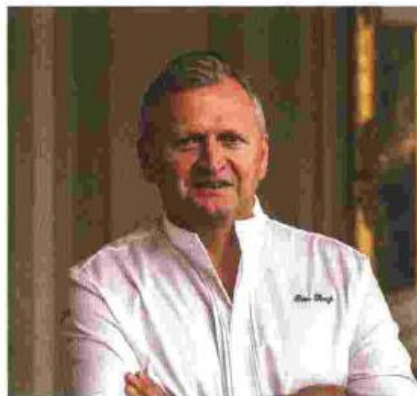
Come è nata l'idea della partnership con Les Grandes Tables de Suisse?

«Forse è meglio dire che è arrivata spontaneamente. Tra i suoi associati, personalmente, ho parecchi amici, inoltre sono convinto che in patria ci siano tantissimi talenti, grandissimi chef che si collocano all'interno del panorama internazionale pur essendo nei nostri confini. Les Grandes Tables de Suisse condivide con noi la passione per l'eccellenza e anche un certo orgoglio per la nostra grande nazione gourmet. Non è un caso che due realtà che perseguono lo stesso obiettivo si incontrino e facciano un pezzo di strada insieme, anche grazie all'amicizia che mi lega a Pierre-André Ayer, presidente dell'associazione. Per la storia della nostra manifestazione, questa partnership rappre-



04

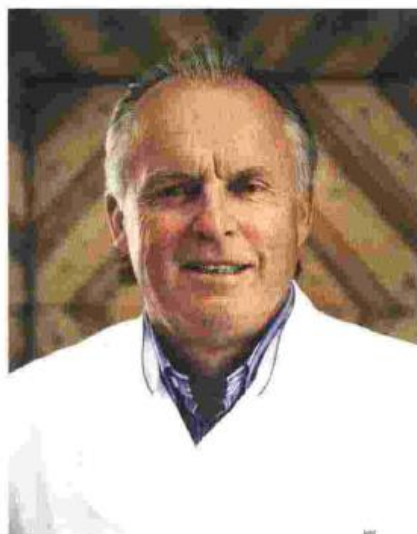
02



senta un prezioso "mattoncino" che si unisce al lavoro fatto negli anni precedenti. Sono, insomma, due realtà che parlano la stessa lingua».

Cosa dobbiamo aspettarci dal programma del 2019?

«Come dicevo, la Svizzera ha nel suo DNA una cultura enogastronomica che è in costante crescendo. Quest'anno, con gli chef nazionali come protagonisti assoluti, offriremo ai nostri ospiti l'emozione della "Svizzera superstar". Una cucina di grande personalità unita ad un servizio curato nel minimo dettaglio: questo renderà ogni singola serata una vera e propria esperienza da ricordare. Il tutto, come è nel nostro stile da 13 anni, accompagnato da grandi etichette del territorio e non solo, a dimostrazione, se ancora ce ne fosse bisogno, che i vini ticinesi



05

03



sono perfetti in abbinamento ai piatti dei migliori chef. Tra i grandi nomi, voglio citare Franck Giovannini, Peter Knogl, Didier de Courten, Stéphane Décotterd, Bernard e Guy Ravet, André Jaeger, Martin Dalsass, Bernadette Lisibach, Enrico Bartolini, Marcus G. Lindner e Marco Saeco. Insomma, un parterre di grandi emozioni gastronomiche che racconteranno la storica tradizione della buona cucina svizzera, con qualche excursus nella vicina Italia. Inoltre, abbiamo qualche serata particolare che, siamo sicuri, piacerà molto al nostro pubblico che ogni anno si aspetta qualcosa di nuovo e di diverso. Ad esempio, la food sharing experience con il giovane chef Silvio Germann (delfino di Andreas Caminada) che presenterà un appuntamento di condivisione sensoriale mai visto al festival fino ad oggi. E poi avremo



06

una cena dedicata esclusivamente al pesce di lago, con **Marco Sacco**, uno degli chef italiani più preparati su questo tema culinario, che sarà ospite del nuovo fiore all'occhiello della ristorazione luganese, ossia la nuova sala vista lago del Ristorante Metamorphosis, capitanato da Luca Bellanca. E ancora le ormai classiche serate lounge per il pubblico più giovane e naturalmente le serate di gala per l'apertura e la chiusura della manifestazione, quest'ultima ospitata dalla nuova sala banchetti dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, fortemente voluta dal direttore, Giuseppe Rossi».

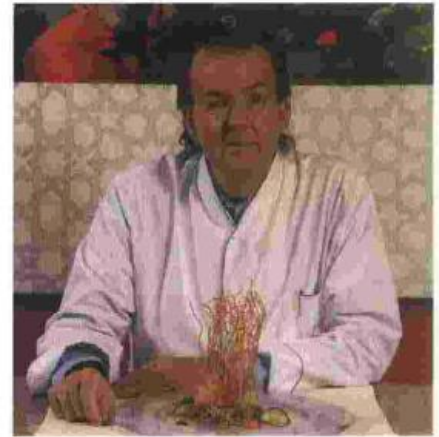
Cosa la rende davvero felice di questa nuova edizione?

«Devo dire la verità: le cose di cui sono contento sono diverse. Partiamo dalla nuova collaborazione con un vero e proprio simbolo dell'enogastronomia di qualità, ossia Gault&Millau. La guida G&M ha la stessa autorevolezza della collega francese Michelin, svolgendo da tanti anni un lavoro di critica gastronomica davvero prezioso. Questo sodalizio è per noi un grande motivo di vanto, per me in particolare che sono da sempre un fruitore dei consigli G&M. Così abbiamo pensato di dedicare una serata alla grande cucina di quello che, nel 2019, la guida G&M ha incoronato come "Chef of the Year", ossia Heiko Nieder, il talentuoso cuoco del The Restaurant nello splendido The Dolder Grand di Zurigo. Ma la collaborazione

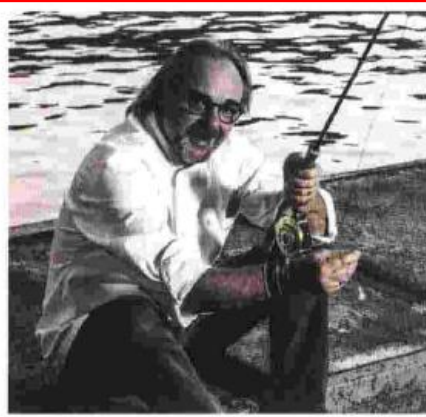
con Gault&Millau darà anche altri frutti, che ancora non svelo».

C'è anche qualcosa di completamente nuovo all'orizzonte...

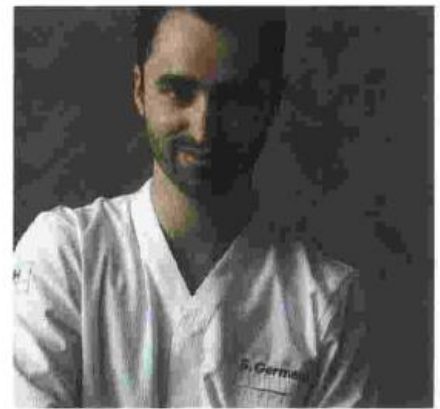
«In un certo senso. In realtà, ormai da diversi anni e con diversi progetti, Saporì Ticino si è avvicinata alla cucina buona e sana, ed ora finalmente è in partenza questo nuovo lavoro in collaborazione con l'Ente Ospedaliero Cantonale. Si chiamerà "Salute con Sapore" ed è un grande progetto che vedrà incontrarsi a metà strada la cucina gastronomica e quella dei nostri ospedali. Durante il festival, infatti, è prevista una serata nella quale i cuochi impegnati quotidianamente all'interno delle strutture ospedaliere offriranno agli ospiti un assaggio delle loro capacità professionali, portando in tavola il connubio cibo sano e alta cucina. Nel corso dei prossimi 3 anni, questo progetto diventerà una grande realtà che coinvolgerà sempre più persone».



- 01 Franck Giovannini
 - 02 Peter Knogi
 - 03 Heiko Nieder
 - 04 Didier de Courten
 - 05 Martin Dalsass
 - 06 Stéphane Décotterd
 - 07 Enrico Bartolini
 - 08 **Marco Sacco**
- Ph: © Adriano Mauri x Grande Cucina
- 09 Bernadette Lisibach
 - 10 André Jaeger
 - 11 Silvio Germann
 - 12 Bernard e Guy Ravet
- Ph: © Adrian Ehrbar Photography



08



11

