

Rassegna enogastronomica

Dal Ticino a Vevey all'insegna dell'eccellenza

Si conclude la kermesse gourmet 2019 e si guarda già alla Fête des Vignerons



UN'AMICIZIA DI LUNGA DATA Dany Stauffacher, patron di S.Pellegrino Sapori Ticino con André Jaeger, ex presidente de Les Grandes Tables de Suisse.

■ Si chiuderà domani la tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, dopo oltre 20 appuntamenti che hanno saputo raccontare l'enogastronomia contemporanea con tanti personaggi illustri del mondo della cucina.

Il 2019 è stato l'anno della grande gastronomia nazionale, grazie alla partecipazione di diversi chef associati a Les Grandes Tables de Suisse, professionisti che hanno saputo raccontare un momento d'oro per i fornelli svizzeri.

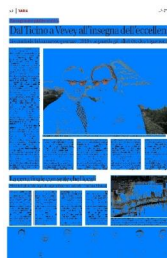
Ad un giorno dall'evento di chiusura del festival enogastronomico, abbiamo in-

contrato il suo patron Dany Stauffacher per un bilancio di questa edizione. «È stato per noi un vero onore avere come ospiti gli chef de Les Grandes Tables de Suisse. Ogni volta che, davanti ad un ristorante in tutta la Svizzera, vedo l'insegna dell'associazione sono certo di andare sul sicuro, è una vera e propria garanzia per mangiare più che bene. È accaduto anche con le serate di S.Pellegrino Sapori Ticino: gli chef non hanno sbagliato un colpo e io sono felicissimo di questa collaborazione che è destinata, noi lo speriamo, a durare nel tempo».

Prosegue Stauffacher: «Didier De Courten, Martin Dalsass, Franck Giovannini, André Jaeger, Peter Knogl, Bernard e Guy Ravet, Bernadette Lisibach e Lorenzo Albrici, Stéphane Décotterd: ognuno di questi chef ha contribuito a rendere indimenticabile la tredicesima edizione, e anche a far riscoprire al nostro pubblico non solo la grande cucina, ma anche tutto quello che è il suo dietro le quinte. Il 2019 più che mai è stato un palcoscenico per i produttori locali, gli ingredienti del territorio, per i vini e l'ospitalità ticinesi, per gli ingredienti autoc-

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 33'817
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 127'736 mm²



Auftrag: 1093886
Themen-Nr.: 278.010

Referenz: 73846067
Ausschnitt Seite: 2/3

toni. Insomma, S.Pellegrino Sapori Ticino ha voluto quest'anno omaggiare tutto il buono della Svizzera, partendo naturalmente da loro, i protagonisti: gli chef. A partire da uno dei padri della cucina svizzera, André Jaeger, storico presidente dell'Associazione, che guidò Les Grandes Tables de Suisse per oltre 20 anni, fino ad arrivare ai cuochi di nuova generazione come Guy Ravet, emblema di un professionista che unisce passato e futuro della gastronomia. Nelle passate edizioni è stato molto bello e interessante avere come ospiti chef internazionali, ma devo dire che anche gli astri della cucina svizzera ci hanno regalato grandissime emozioni».

Oltre al tema principale della tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, a passarsi il testimone sono stati altri chef di grande caratura professionale. Partendo da Heiko Nieder, Chef of the Year 2019 per la guida GaultMillau, passando per la cucina a base di pesce d'acqua dolce con Marco Sacco, la food sharing experience di Silvio Germann, per finire con i piatti dello chef italiano con 6 stelle Michelin, Enrico Bartolini: il programma che la kermesse si lascia alle spalle è stato un caleidoscopio di esperienze gourmet ciascuna diversa e particolare. Non possiamo dimenticare anche la cena di «Salute con Sapore», che ha ospitato all'Ospedale Italiano di Lugano l'estro dei cuochi delle varie strutture ospedaliere dell'EOC.

Ora che il festival enogastronomico volge al termine, Dany Stauffacher non rimarrà certo con le mani in mano. Infatti, è in partenza il nuovo progetto di Sapori Ticino che vedrà la trasferta dello staff a Vevey dal 18 luglio all'11 agosto in occasione della Fête des Vignerons. Qui, il Grand Hotel du Lac metterà a disposizione uno spazio, compresa la bellissima terrazza, per Maison Ticino, una sorta di enclave cantonale dove l'enogastronomia del nostro territorio sarà la protagonista. «Ma non solo – spiega Stauffacher – Maison Ticino, infatti, sarà la casa dei ticinesi e di tutte le eccellenze ticinesi. Una squadra di chef di casa nostra proporrà a pranzo e a cena una selezione di piatti

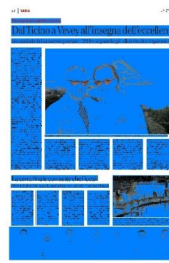
rappresentativi della nostra cucina, i vini in accompagnamento saranno rigorosamente ticinesi grazie alla presenza di aziende locali che hanno creduto in questo progetto. Non solo cultura gastronomica, però. Ospiteremo il professor Lorenzo Cantoni dell'Usi che terrà un incontro sul patrimonio Unesco ticinese, degustazioni di prodotti, eventi a cura delle Organizzazioni Turistiche Regionali e molto altro. E poi come non citare il vero artista della manifestazione? Daniele Finzi Pasca e la sua compagnia troveranno sempre la porta di Maison Ticino aperta. D'altra parte il progetto è nato proprio dal mio incontro con Daniele, che aveva già in mente un posto dove ritrovarsi dopo gli spettacoli e dove poter godere dell'ospitalità ticinese.» C'è da scommetterci: Maison Ticino, il quartier generale della Sonnenstube a Vevey, sarà il nuovo crocevia delle genti.

La cena finale con sette chef locali All'Hotel Splendide Royal di Lugano il menu corale che chiuderà il festival

■ Un piccolo gioiello di eleganza, un luogo nuovo per accogliere turisti e gourmet da tutta la Svizzera e non solo. Si svolgerà proprio qui, nella nuova sala Panorama dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, la serata conclusiva di S.Pellegrino Sapori Ticino dedicata agli chef locali che proporranno un menu di alta gastronomia. Giovani talenti e nomi affermati si sono incontrati per questa particolare occasione e hanno

studiato un percorso gastronomico per oltre 180 ospiti.

Ambrogio Stefanetti, Andrea Levratto, Andrea Muggiano, Bernard Fournier, Egidio Iadonisi, Mauro Grandi e Domenico Ruberto: sono loro i 7 chef scelti per mettere il sigillo al 2019 della kermesse gastronomica. C'è chi si dedica ad un tipo di cucina più creativa, chi coltiva la tradizione, chi propone una interpretazione personale di alcuni piatti iconici. Insom-



ma, una sola cena ma rappresentativa di diversi approcci alla cucina, eclettismo che rende il canton Ticino un luogo dove la gastronomia riesce a conquistare attraverso i suoi mille volti. Si inizierà con dei finger food d'autore, rappresentativi del personale estro culinario di ogni singolo chef che proporrà la sua versione dello stuzzichino d'aperitivo. Il menu placé, invece, sarà l'incontro a ben 14 mani della creatività degli chef che spazierà tra profumi mediterranei e ricette più classiche.

La scelta di chiudere S.Pellegrino Saperi Ticino con i cuochi locali è ormai un'usanza consolidata nella storia della manifestazione. Dopo 13 anni, infatti, non è cambiato lo spirito della kermesse, che è lo stesso dalla prima edizione: dare risalto alle eccellenze ticinesi, siano gastronomiche, enologiche o professionali in senso lato. Se gli chef costituiscono infatti la punta di diamante dell'offerta del festival, chi ha un occhio più attento riesce a cogliere la prima, grande passione della manifestazione: l'amore per il territorio.



UN DREAM TEAM Sopra: l'Hotel Splendide Royal dove si terrà la serata conclusiva. Sotto: i 7 chef che metteranno il sigillo finale alla strepitosa edizione 2019; da sinistra: Ambrogio Stefanetti, Andrea Levratto, Andrea Muggiano, Bernard Fournier, Egidio Iadonisi, Mauro Grandi e Domenico Ruberto.

