



COMUNICATO STAMPA

Mendrisio / Castel San Pietro, 08 ottobre 2026

Federico Palladino premiato da Gault&Millau: il Cuntitt sale a 17 punti

Il riconoscimento della guida 2027 porta la gastronomia del Mendrisiotto sotto i riflettori nazionali.

La gastronomia è parte integrante dell'esperienza di visita del Mendrisiotto e Basso Ceresio. Ristoranti, osterie e produttori permettono di conoscere il territorio attraverso i suoi sapori, unendo cultura dell'accoglienza, prodotti locali e interpretazioni contemporanee. In questo contesto, i riconoscimenti assegnati ai professionisti della ristorazione contribuiscono a rafforzare l'attrattiva della regione.

Un nuovo successo arriva da Castel San Pietro: **Federico Palladino, chef dell'Osteria Enoteca Cuntitt di Castel San Pietro, è stato insignito del titolo di «Rising Star of the Year 2027»**, il riconoscimento con cui Gault&Millau premia i cuochi che si distinguono per la loro crescita. Palladino figura tra i quattro chef selezionati in altrettante regioni della Svizzera. Il ristorante conquista inoltre un punto in più, raggiungendo **17 punti nella guida Gault&Millau 2027**. Già nel 2022, con il titolo di **Scoperta dell'anno e 15 punti Gault&Millau**, Federico Palladino si era affermato come una delle voci più promettenti della nuova cucina svizzera. Il premio valorizza un percorso imprenditoriale intrapreso con coraggio durante il periodo della pandemia.

Alla base della proposta dello chef vi è una lettura attenta delle diverse identità del Ticino, delle sue tradizioni e delle peculiarità gastronomiche locali. Come si legge sul sito del ristorante, *La cucina di Federico Palladino nasce dall'incontro tra istinto e rigore. Materie prime essenziali, selezionate con precisione, diventano il centro di una narrazione gastronomica contemporanea. Ogni piatto ricerca equilibrio, intensità e chiarezza di gusto. Una cucina che sorprende senza mai perdere direzione*. Accanto al lavoro in cucina, Palladino attribuisce un ruolo centrale al benessere della squadra e a un clima positivo, elementi che si riflettono positivamente nell'accoglienza degli ospiti.

Per il Mendrisiotto e Basso Ceresio, questo risultato rappresenta un'occasione per richiamare l'attenzione sull'offerta gastronomica regionale e sui professionisti che la rendono distintiva. Il successo dell'Osteria Enoteca Cuntitt invita a scoprire Castel San Pietro e a inserire una tappa gastronomica nel proprio soggiorno, affiancandola alle esperienze culturali e alle attività all'aria aperta proposte dal territorio.

ORGANIZZAZIONE TURISTICA REGIONALE
MENDRISIOTTO E BASSO CERESIO

info:
Nadia Fontana-Lupi, direttrice
nadia.lupi@mendrisiottoturismo.ch