

SPECIALE CENE STELLATE IN SVIZZERA

Alessandra Gesuelli

DICIASSETTESIMA EDIZIONE

S.Pellegrino Sapori Ticino: fino al 12 novembre la Francia è protagonista

La storica manifestazione ospita i grandi chef francesi per tanti appuntamenti di alta cucina

È un cielo sempre più stellato quello di S.Pellegrino Sapori Ticino. La storica manifestazione svizzera, arrivata alla sua edizione numero 17, rilancia guardando avanti ad altre collaborazioni internazionali. Quest'anno il paese ospite è la Francia. Fino al 12 novembre con il tema Vive la France la kermesse dedica le consuete serate alla classica e alla nuova gastronomia francese. Sono presenti 11 chef francesi stellati Michelin (per un totale di 23 stelle) in 12 Official Night negli hotel e nelle location più conosciute del Ticino. Accanto a loro, nella consueta formula, gli chef ticinesi più importanti. Un vero percorso, non solo culinario, di altissimo livello che quest'anno è stato presentato anche a Parigi con Swiss Deluxe Hotels, 39 tra i migliori 5 stelle della Svizzera, da oltre 10 anni partner della manifestazione, e le Grandes Tables Suisses, associazione che riunisce 69 dei migliori ristoranti e chef della Svizzera per un totale di circa 70

stelle Michelin.

L'edizione 2023 ha anche un padrino d'eccezione: Mauro Colagreco, chef del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's 50 Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco. Colagreco sarà presente il 7 novembre allo Splendide Royal di Lugano, ospite del resident chef Domenico Roberto.

La forza di S.Pellegrino Sapori Ticino e il cuore del suo successo sta proprio in questo scambio. Al centro delle serate è il paese ospite, con la sua ricchezza e la

biodiversità, ma la manifestazione racconta anche la Svizzera, da sempre crocevia di culture diverse anche a livello culinario. Una intuizione che Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST, ha avuto fin dall'inizio nel 2007: mettere al centro della scena il Cantone come luogo di incontro di eccellenze gastronomiche.

Oltre alle cene ufficiali, che hanno già visto finora la presenza di grandi chef come Giuliano Sperandio dello storico Le Taillement di Parigi, Christophe Hay, 2 stelle Michelin e 1 Stella

verde dalla Loira, Lionel Giraud, 2 stelle Michelin, da Narbonne e Benoît Carcenat, 2 stelle Michelin da Rougemont, Migliore Chef 2023 per Gault Millau Suisse, anche quest'anno la manifestazione include alcuni appuntamenti tematici, come quello dedicato alle donne chef: al Ristorante Seven di Lugano è arrivata Georgiana Viou, unica nuova cuoca stellata in Francia nel 2023. Non mancano neanche le grandi serate Oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture storiche di alcuni membri del

gruppo Swiss Deluxe Hotels, quest'anno al The Dolder Grand a Zurigo l'11 ottobre e il 30 ottobre al Beau Rivage Palace di Losanna. Per l'edizione 2023 è tornata anche la serata Lounge al Casino' di Lugano, un momento pensato principalmente per i giovani. Tra i prossimi appuntamenti da prenotare, il 17 ottobre al Blu Restaurant & Lounge di Locarno, lo chef Davide Asietti ospita Florent Pietravalle, 1 stella Michelin all'interno dell'hotel La Mirande nel cuore di Avignone, ai piedi del Palazzo dei Papi. Il 18 ottobre al Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, accanto al resident chef Alessandro Boleso, c'è Marcel Ravin, 1 Stella Michelin e 1 stella Verde al Blue Bay, il Ristorante del Monte-Carlo Bay Hotel & Resort della Société des Bains de Mer. Il 22 ottobre nel boutique hotel Villa Orselina di Locarno, Riccardo Scamarcio incontra chef Franck Putelat, 2 stelle Michelin nel suo Restaurant La Table nella medievale Carcassonne. Info e prenotazioni: www.sanpellegrinosaporiticino.ch

I PARTNER
Swiss Deluxe Hotels:
l'eccellenza dell'ospitalità



SOGGIORNARE A LUGANO
Lo storico hotel Splendide Royal

39 hotel in 22 destinazioni nelle località iconiche della Svizzera, 8.000 impiegati, 4.300 camere e suites, oltre 200 ristoranti con 30 stelle Michelin, 1,3 milioni di pernottamenti.

Questi sono i numeri dei SDH-Swiss Deluxe Hotels, da oltre 10 anni partner storico della manifestazione S.Pellegrino Sapori Ticino, con i suoi hotel protagonisti di tante serate di alta cucina. Una collezione che unisce le proprietà più esclusive di tutta la Svizzera, roccaforti di stile e tradizione, in cui sono state scritte autentiche pagine di storia.

Durante la presentazione a Parigi, Nathalie Seiler-Hayez, nuova Direttrice generale dei Swiss Deluxe Hotels, ha spiegato così la collaborazione: «Nel corso del XIX secolo, lo spirito pionieristico dell'industria alberghiera di lusso svizzera si diffuse oltre i confini del Paese, facendo conoscere le sue idee innovative. La Francia, Paese ospite di SPST 2023, e più precisamente Parigi, fu proprio il primo luogo in cui i concetti dello svizzero Caesar Ritz furono accolti con entusiasmo e riscosero un immenso successo. Sono gli stessi valori che guidano ancora oggi i Swiss Deluxe Hotel. Cogliamo dunque questa eredità comune tra la Svizzera, il Ticino e la Francia come un'opportunità unica per vivere e celebrare i nostri valori condivisi. Insieme incarniamo l'eccellenza dell'ospitalità svizzera, con altissimi standard nell'arte culinaria e alberghi di lusso di cui possiamo essere orgogliosi. L'enogastronomia non conosce confini, mettendo in relazione persone e culture e la nostra missione è quella di ispirare gli ospiti con un servizio che sia superiore sotto tutti gli aspetti» ha detto. La collaborazione tra S.Pellegrino Sapori Ticino e Swiss Deluxe rende possibile anche la realizzazione delle serate Oltre Gottardo, che quest'anno ha messo in calendario due appuntamenti: al The Dolder Grand a Zurigo l'11 ottobre e il 30 ottobre al Beau Rivage di Losanna. Info: www.swissdeluxe-hotels.com.

FRANCIA
12 chef stellati Michelin per un totale di 24 stelle cucineranno nelle location più famose del Canton Ticino. Dal 2007 in 17 anni di storia, SPST ha organizzato oltre 300 serate stellate, con 4.700 punti GaultMillau, 27 chef tristellati, 75 bistellati e oltre 130 con una stella Michelin



FAR CONOSCERE ALL'ESTERO IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO DEL TICINO E DELLA SVIZZERA

Un Festival sempre più internazionale

La kermesse si conferma uno strumento di promozione del territorio

«La novità del 2023 e delle prossime edizioni di S.Pellegrino Sapori Ticino è quella di far conoscere la cultura svizzera dell'enogastronomia e dell'ospitalità varcando i nostri confini. Quest'anno a Parigi siamo stati ospiti dell'Ambasciata di Svizzera in Francia su invito dell'Ambasciatore Roberto Balzaretto e abbiamo raccontato quanto la Svizzera può offrire. Una esperienza che vogliamo replicare alla prossima edizione». Così Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST, racconta l'importanza che ha avuto quest'anno la presentazione del Festival nella capitale francese, insieme ai partner storici Swiss Deluxe Hotels e le Grandes Tables Suisses, a Lugano Region, Ticinowine, e Svizzera Turismo. Con il sostegno anche di Ticino Turismo e Ascona-Locarno Turismo. (Nella foto

Stauffacher è con Massimo Boni - Direttore Lugano Region; da sinistra l'Ambasciatore Roberto Balzaretto, Nathalie Seiler-Hayez - Direttrice Generale Swiss Deluxe Hotels, Alexa Chessex - Direttrice Svizzera Turismo Francia, Massimo Suter - Presidente Gastroticino). Sin dalla prima edizione del Festival nel 2007, Stauffacher, ha intuito il potenziale dell'enogastronomia nel

promuovere la destinazione e ha voluto, attraverso le cene e un programma sempre più ricco, accogliere il mondo nel Cantone, dall'Asia al Sud America.

I numeri parlano da soli: 17 anni di storia, oltre 300 serate stellate, 460 chef stellati, 4.700 punti Gault-Millau, 27 chef tristellati, 75 bistellati e oltre 130 con una stella Michelin. Adesso è l'ora di portare SPST

all'estero e far conoscere il patrimonio di chef stellati del Ticino e non solo.

«È per noi un grande orgoglio - sostiene Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST - poter esportare i saperi e i sapori enogastronomici dei nostri territori. Come sarà un grande orgoglio, ospitare in Ticino grandi personalità francesi». Un orgoglio condiviso anche dall'Ambasciatore Roberto Balzaretto che alla presentazione a Parigi si è detto felice di «contribuire così a dare visibilità all'enogastronomia ticinese e svizzera in Francia». Inoltre ha aggiunto: «Sono fiero a livello personale di far conoscere il mio cantone d'origine e i suoi atout - gastronomia e non - all'estero. La gastronomia e la viticoltura sono due aspetti importanti della nostra cultura».



A PARIGI
Dany Stauffacher, patron di SPST nella foto con tutti gli chef protagonisti della serata di gala all'Ambasciata di Svizzera in Francia

AG

AG