

# il Giornale

**SPECIALE** FESTIVAL DI ALTA CUCINA IN SVIZZERA

**FINO AL 12 NOVEMBRE CONTINUANO LE CENE**

## S.Pellegrino **Sapori Ticino** porta in Svizzera i piatti della Francia stellata

**12 chef francesi, tra Official Night e appuntamenti dedicati, nelle location più conosciute del Cantone**

■ Brillano sempre di più le stelle in cucina di S.Pellegrino **Sapori Ticino**. La storica manifestazione fino al 12 novembre, con il tema Vive la France, dedica quest'anno le consuete serate alla classica e alla nuova gastronomia francese. Sono presenti in tutto 12 chef francesi stellati Michelin, per 24 stelle, tra Official Night e appuntamenti dedicati, negli hotel e nelle location più conosciute del Ticino. Accanto a loro, nella consueta formula, gli chef ticinesi più importanti. Partner storici della manifestazione sono 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. Insieme a loro, Ticino Turismo, Lugano Re-

gion e Ascona-Locarno Turismo. Con il sostegno anche di Svizzera Turismo e Ticinowine.

La seconda parte della programmazione si apre il 23 ottobre con la prima edizione de La Belle Soirée con due dei più talentuosi chef della Riviera di Montreux, Mathieu Bruno e Eugen Lignonnet, che si uniscono per offrire un menu abbinato ad eccezionali vini vodesi, tra cui il raro e ricercato Dézaley «Les Charmuz» di Magnificents. L'evento si tiene al Seven Lugano The Restaurant, chef residente Emanuele Bertelli. Il 24 e il 25 ottobre doppia serata con Emmanuel Renaut, 3 Stelle Michelin. Grande amico della kermesse, da 25 anni alla guida del suo ristorante, con annesso hotel, a Megève, in Alta Savoia, sarà il 24 da Cristian Moreschi al Villa Principe Leopoldo e il 25 al Ciani di Lugano da Dario Ranza e Loris Meot. Renaut pone al centro dei piatti la

montagna e la natura. Il 30 ottobre la seconda delle serate Oltre Gottardo mette in calendario al Beau Rivage di Losanna, chef Thierry Buffeteau con Federico Palladino, Alessandro Boleso, Luca Bellanca e Diego della Schiava. Il 31 ottobre si torna in Ticino al Seven Lugano The Restaurant, con chef Jérôme Banctel, dal restaurant Le Gabriel nell'Hotel La Réserve di Parigi, ospite di Emanuele Bertelli. Dall'inaugurazione dell'albergo nel 2015, Banctel conquista 2 stelle Michelin in un anno, affermandosi come uno dei migliori chef della scena gastronomica parigina. Il 5 novembre al Ristorante Meta di Lugano Luca Bellanca accoglie Gaël & Mickaël Tourteaux, 2 stelle Michelin al Flaveur, nel cuore di Nizza. I loro piatti uniscono sapori locali e spezie lontane, ricordo dell'infanzia vissuta a Guadalupa. Il 7 novembre arriva nel Cantone Mauro Colagreco, padrino d'eccezione

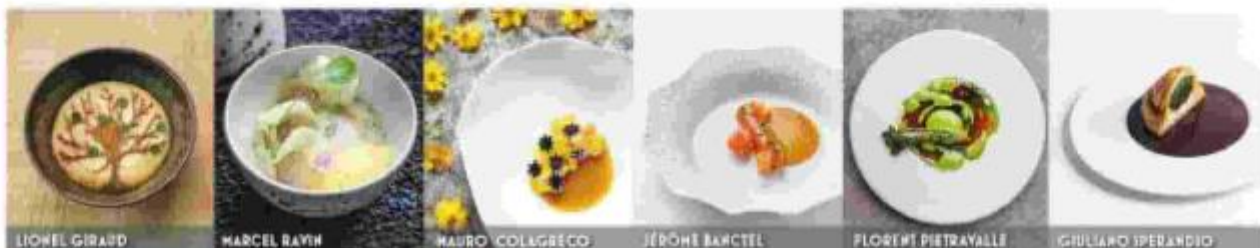
di questa edizione di S.Pellegrino **Sapori Ticino**. Lo chef del Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's 50 Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador Unesco è ospite di Domenico Ruberto allo Splendide Royal di Lugano. Dalla nativa Argentina alla Costa Azzurra, dal 2006, con il ristorante Mirazur, una tenuta mediterranea sul mare, Colagreco si impegna a promuovere una gastronomia che rispetti i cicli della natura. Attraverso i suoi piatti si intraprende un percorso sensoriale con l'obiettivo di imparare ad ascoltarla e comprenderla.

Infine, il 12 novembre sempre allo Splendide Royal si terrà il Final Party all star in collaborazione con le Grandes Tables Suisses. La serata celebra la storia dello chef di Brissago Angelo Conti Rossini, a 100 anni dalla nascita. Negli anni 60 è stato il primo cuoco del Cantone a ricevere le due stelle Michelin. Info e prenotazioni: [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch).

**GRANDE CUCINA**  
Al centro delle serate, nei menu proposti dagli chef, si portano all'attenzione alcuni dei grandi temi dell'eno-gastronomia di oggi, come etica, sostenibilità e territorio. La rivalutazione dei prodotti tipici è divenuta un aspetto centrale viste le ricadute economiche e turistiche sui territori



VIVE LA FRANCE



## UN FESTIVAL DIVENTATO IMPORTANTE OCCASIONE DI SCAMBIO

# Sostenibilità e territorio i temi al centro di SPST

Durante la kermesse si parla di prodotti locali, etica, professionalità e salute

■ La Svizzera è il Paese con il maggior numero di stelle Michelin in rapporto alla popolazione, e con grandi prodotti locali. Da 17 anni S.Pellegrino Saperi Ticino racconta questo nel corso delle sue serate, aprendo al mondo il Ticino. Una occasione di grande promozione della Svizzera e del Cantone, soprattutto verso un turismo più esigente e con maggiori capacità di spesa.

Ma nello stesso tempo, la manifestazione, attraverso la presenza di importanti chef internazionali e di paesi ospiti, è diventato un luogo di scambio di idee e un osservatorio privilegiato di tendenze per l'alta cucina globale. Al centro delle serate, nei menù proposti dagli chef, si portano all'attenzione alcuni dei temi di cui si parla nel settore, come etica, sostenibilità e terri-

torio. Anche i prodotti locali hanno una grande importanza. La rivalutazione dei cosiddetti «prodotti tipici» è divenuto un aspetto centrale viste le notevoli ricadute economiche, sociali e turistiche sui territori.

Anche l'aspetto educativo del cibo è centrale per SPST. Il coinvolgimento quindi delle scuole e dello Stato è fondamentale. "In ogni edizione, la nostra manifestazione racconta anche come è cambiata la grande cucina, come la clientela è diventata sempre più attenta agli aspetti di sostenibilità del cibo e come gli chef possono diventare i capofila di un grande movimento che vede coinvolti tutti gli attori interessati per sostenere il ruolo fondamentale del cibo come strumento di salute e non solo un pas-

satempo" racconta Dany Stauffacher, Ceo & Founder di SPST. E ancora: "Nella nostra manifestazione si parla di questi argomenti e riusciamo anche a comunicare fuori dai nostri confini quanto la Svizzera stia facendo per questo. Ora con i nostri partner vogliamo sviluppare un piano d'azione per i prossimi 3/5 anni dove raccontare le nostre eccellenze enogastronomiche integrando la cultura e il territorio".

Altro aspetto importante della manifestazione è il rapporto con i produttori locali, sempre presenti alle serate di SPST, soprattutto quelli del vino, prodotto d'eccellenza del Cantone. Il binomio cibo-vino è infatti un motore efficace per attirare un turismo consapevole e gourmet.

AIGe



**PASSIONE**  
Dany Stauffacher, Ceo & Founder di SPST, da sempre ha creduto nell'eno-gastronomia come motore di crescita dei territori

## STORIA DEL TICINO

# Da Maestro Martino ad Angelo Conti Rossini



NEGLI ANNI SESSANTA  
Le prime due stelle Michelin

■ L'edizione 2023 di S. Pellegrino **Sapori Ticino** è stata dedicata anche a due grandi nomi della storia culinaria svizzera.

Il 17 settembre, nella Tenuta Castello di Morcote si è celebrata con una speciale *déjeuner* la figura di Maestro Martino, di origini ticinesi. Mentre la serata di chiusura del 12 novembre, con alcuni chef ticinesi delle *Grandes Tables Suisses*, vuole onorare la figura di Angelo Conti Rossini, primo chef bistellato ticinese, di cui ricorrono i 100 anni dalla nascita. Martino de' Rossi, cuoco della seconda metà del XV secolo, era originario della valle di Blenio in Canton Ticino, ed è riconosciuto a livello mondiale come il primo cuoco moderno della storia. Autore di un libro di ricette *Libro de arte coquinaria*, ancora oggi negli scaffali degli intenditori, con la sua cucina ha cambiato le abitudini culinarie dell'epoca. Le sue ricette infatti si avvicinano maggiormente ai gusti odierni, utilizzando ingredienti a noi più graditi come verdure e uova, le profumate erbe dei nostri orti, lo zucchero solo per ricette dolci e l'uso dell'olio per condire e cucinare.

Il famoso chef di Brissa-

go Angelo Conti Rossini, è invece stato il primo cuoco del Cantone Ticino a ricevere le due stelle Michelin alla fine degli anni 60 del secolo scorso, con il ristorante Giardino. All'epoca non esisteva la guida Michelin svizzera, ma la Michelin italiana onorava i pochi personaggi di allora della Svizzera gastronomica. Grande professionista, cofondatore de *Les Grandes Tables Suisses*, aveva un grande amore e rispetto del cibo, sempre alla ricerca di sapori genuini legati alle proprie origini, uniti ai classici della gastronomia interpretati con molta libertà e fantasia. Il Giardino di Brissago divenne un vero e proprio tempio delle arti culinarie e un luogo d'incontro basato sull'alta professionalità e la semplicità: "una buona cena non dipende solo dai fornelli, ma fondamentale è anche l'accoglienza e lo stare insieme" amava ripetere sempre lo chef.