



N° 110 Novembre - Dicembre 2020

€ 5,00

BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

COVER STORY

**Mu Fish, la svolta
di Liwei Zhou**

EMERGENZA

**Collectioneurs,
cosa fanno gli chef**

RISTORANTI

**Quando il bistrot
diventa bottega**

LUXURY HOTEL

**Venezia, Napoli
Alto Adige**

In caso di mancato recapito, inviare al CNIP di Milano, Rossario per la postazione al mittente previo pagamento resi



S.Pellegrino Sapori Ticino

Quando si dice evento

di Alberto P. Schieppati

A colloquio con il creatore di una manifestazione internazionale che ha saputo coinvolgere ben 300 stelle Michelin

Un'altra edizione (la quattordicesima) che, nonostante la pandemia e la conseguente emergenza, ha visto l'adesione di grandi chef stellati, che hanno ulteriormente valorizzato l'evento con il loro impegno diretto. La "Svizzera a tavola" ha così dato un segnale forte a tutta la ristorazione (non solo a quella del Canton Ticino), promuovendone valori, visioni e singole professionalità. Ospiti d'onore della kermesse gourmet sono state alcune promesse della gastronomia elvetica, come Silvio Germann, Tobias Funke, Stefan Heilemann, Mitja Birlo, Sven Wassmer, Christian Kuchler, Sebastian Zier, capitanati dal grande André Jaeger

da altri grandi maestri. Da segnalare la presenza del grande Paolo Rota, appartenente alla famiglia Cerea (da Vittorio, a Brusaporto, tre stelle Michelin), fra l'altro insignito della seconda stella Michelin al ristorante da Vittorio presso l'Hotel Carlton di Sankt Moritz. Per nove serate si sono susseguiti grandi chef, come Dario Renza, Cristian Moreschi, Mattias Roock, Frank Oerthle, Domenico Ruberto, Claudio Bollini, Giuseppe Buono, Davide Asietti, Riccardo Scamarco e Angelo Caironi. L'elenco è lungo, e ogni nome a sua volta nasconde altri chef, membri delle brigate di altrettanti ristoranti: impossibile non citare poi gli chef ticinesi che hanno dato vita alla gran finale del 25 ottobre, culminata in una cena me-



Dany Stauffacher,
CEO & Founder Saponi Ticino

morabile ad opera di cuochi supertalentuosi come Bernard Fournier, Francesco Sangalli, Andrea Muggiano e Andrea Levratto. Le serate speciali, poi, hanno evidenziato le capacità e il genio di Luca Bellanca, mattatore alla serata dedicata al pesce di lago. Insomma, un evento internazionale che ci ha ridato il ritmo che solo le cose fatte seriamente e con protagonisti di tutto rispetto sanno regalare.

Quest'anno S.Pellegrino Saponi Ticino ha vissuto la sua quattordicesima edizione in piena emergenza pandemica. Eppure, nonostante i timori e le paure quotidianamente rimbalzate dai media all'attenzione dell'opinione pubblica, ha avuto un successo straordinario.

Qual è il vero motivo di questo consenso?
Caro Alberto per prima cosa ti ringrazio per le tue parole. L'organizzazione del Festival quest'anno è stata complicata a causa della situazione che tutti stiamo vivendo ma posso dirti che portarla a termine è stata una grande soddisfazione. Il nostro obiettivo era quello di mandare un messaggio forte a tutto il mondo della ristorazione e dare visibilità a coloro che in questi mesi hanno faticato e con grande spirito imprenditoriale si sono adattati e hanno saputo reagire. Per quanto riguarda invece i motivi del successo penso che, complice la voglia di riscoprire le bontà di casa nostra e la voglia di vivere esperienze enogastronomiche, il senso di sicurezza dato ai nostri ospiti ha svolto



Castello del Sole, Ascona

Gli Chef ticinesi in posa davanti al Grand Hotel du Lac di Vevey in occasione della trasferta oltre Gottardo negli Swiss Deluxe Hotels



un ruolo fondamentale: la manifestazione si è svolta nell'ottemperanza di tutte le normative vigenti e probabilmente questo ha giocato un ruolo essenziale.

È vero che i grandi chef richiamano da sempre l'attenzione dei gourmet e dei gourmand, ma credo che SPST sia un format ad ampio raggio, molto caratterizzato, che consente di testare le grandi cucine di chef internazionali e, soprattutto, di conoscere personalmente professionisti di altissimo valore. Come ti è venuta questa idea?

L'idea è nata qualche anno fa, come mi piace dire, da "quattro amici al bar". La base, che ancora oggi è il credo della manifestazione, è promuovere il nostro Cantone attraverso l'enogastronomia grazie alla presenza di Chef di fama internazionale. Da piccolo evento, nel corso degli anni il festival si è evoluto fino a portare 300 stelle Michelin e oltre 3'000 punti GaultMillau, ospitando grandi nomi della cucina mondiale come ad esempio Massimo Bottura, Anand Gaggan e tanti altri, ma una cosa non è mai cambiata: la passione con cui ci poniamo ogni anno. S.Pellegrino Sapori Ticino si rinnova di

edizione in edizione grazie a nuovi temi, riuscendo così a stare al passo con i tempi e a coinvolgere un numero sempre maggiore di persone che si vogliono avvicinare al mondo dell'enogastronomia.

Per il prossimo anno, Covid permettendo, come pensate di orientare la manifestazione? A cosa stai pensando, Dany? Come vi muoverete tu e l'ottimo Marco Gagliati, il collaboratore che segue nei dettagli l'organizzazione? Darete la consueta attenzione ai celebrity chef o, anche, darete una attenzione specifica (e conseguente visibilità) ai giovani, i cosiddetti emergenti?

Un occhio di riguardo va sempre dato ai giovani e da anni seguiamo questa linea, sia con eventi dedicati (basti pensare a S.Pellegrino Young Chef o alle serate lounge) che con varie collaborazioni con l'Università della Svizzera Italiana. Anche quest'anno ad esempio, abbiamo coinvolto nelle serate ufficiali le cosiddette "nuove leve" della gastronomia elvetica. I giovani sono il nostro futuro e le loro idee, le loro filosofie sono fonte d'ispirazione anche per chi, come me, ha qualche anno in più di loro.

Una domanda sul pubblico delle cene straordinarie che hai allestito con grande esperienza e sensibilità anche in questa edizione: c'è stata, negli anni, una fidelizzazione dei partecipanti? O ad ogni edizione c'è un "ricambio" di adesioni? Le cene, al fine di offrire un'esperienza ottimale, hanno un numero limitato di posti che di volta in volta vengono discussi con lo Chef. Vogliamo tutelare al massimo il loro lavoro e quindi evitiamo di metterli in situazioni dove non possano esprimersi al 100% a causa di un numero troppo elevato di ospiti. Basti pensare che alcuni Chef nei loro ristoranti ospitano meno ospiti e venendo al nostro festival si mettono in gioco per un numero maggiore di coperti. Quello che ci rende fieri è che i nostri clienti, se dovessero tardare nelle prenotazioni, solitamente ritornano con tempistiche migliori l'anno successivo. Il ricambio di adesioni è continuo, ma allo stesso tempo possiamo contare su un buon numero di affezionati ed appassionati.

Quali sono stati, se ci sono, gli chef di SPST il cui livello è stato più apprezzato dal pubblico delle serate? O, se preferisci, quali sono le linee di cucina che hanno più colpito nel segno, in questo momento di grandi cambiamenti e, diciamo così, di semplificazioni dei menù in chiave di maggiore accessibilità?

Non mi sento di indicare un'edizione migliore di un'altra perché nello stile, nelle differenze e nei sapori assaggiati, ognuna è stata particolare. Quello che è chiaro è che da alcuni, complice lo sviluppo della gastronomia a livello televisivo e media in generale, tutto quello che prima era riservato alla categoria dei gourmet o gourmand, ora è più facilmente sulla bocca di tutti. Da un punto di vista commerciale è chiaro come questa tendenza abbia giovato in generale alla categoria della ristorazione ma allo stesso tempo ha anche innalzato il livello di conoscenza medio delle persone con il risultato di avere ospiti molti più esperti al tavolo. •