

Online-Ausgabe

Corriere del Ticino  
6933 Muzzano  
091/ 960 31 31  
<https://www.cdt.ch/>Genere di media: Internet  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
UUpM: 353'000  
Page Visits: 3'722'994

Leggere online

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002Riferimento: 85952198  
Clipping Pagina: 1/1

## CucinaDal Ticino all'Olimpo della cucina: per Marco Campanella 3 stelle in un giorno!

**Straordinario risultato dello chef de «La Brezza» di Ascona, che porta a 4 le stelle Michelin nei suoi ristoranti: « Sono senza parole»**

**2022-10-17, Mattia Sacchi**

Una giornata... stellare per Marco Campanella, chef de La Brezza di Ascona. Il ristorante all'interno dell'Eden Roc ha infatti conquistato la seconda stella Michelin. E, come se non bastasse, ha ottenuto pure ben due stelle nell'altra Brezza, quella di Arosa, diventando in un colpo solo uno degli chef più stellati della Svizzera, con ben 4 stelle.

Un risultato a dir poco straordinario, ma non per questo totalmente inaspettato. Campanella infatti ha recentemente ricevuto i complimenti dello chef 3 stelle Michelin Paolo Casagrande, che ha raccontato di come si sia trovato di fronte a un collega estremamente talentuoso, con uno staff molto preparato, durante l'ultima edizione di S.Pellegrino **Sapori Ticino**, in cui i due chef hanno cucinato insieme.

«Sono senza parole, non riesco ancora a crederci - le prime parole di Campanella, che tra pochi giorni diventerà papà, al Corriere del Ticino -. Eravamo convinti di aver lavorato bene, ma tre stelle in un giorno solo... wow! Sono cose che capitano raramente e siamo davvero fieri di un simile riconoscimento».

