



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: 85952197  
Clipping Pagina: 1/2

## L'intervista «Le stelle sono benvenute, ma resto perplesso per quelle non assegnate»

Dany Stauffacher, patron di S.Pellegrino **Saperi Ticino**, commenta le assegnazioni della Guida Michelin: «Avrebbero meritato anche Badalucci e il Cuntitt: non mi spiego la scelta di toglierla all'Artè al Lago»

2022-10-17, Michele Montanari

«Le nuove stelle Michelin in Ticino sono benvenute, ma quest'anno resto perplesso per quelle non assegnate». Per Dany Stauffacher, fondatore di S.Pellegrino **Saperi Ticino**, l'assegnazione del prestigioso riconoscimento da parte della «Rossa» è sempre un'ottima notizia, anche perché da anni con la sua rassegna enogastronomica è in grado di richiamare i grandi chef internazionali, mettendoli in contatto con le nostre eccellenze locali. Solo quest'anno, per la 16.esima edizione dell'evento di alta cucina, sono arrivati i grandi cuochi spagnoli: 7 chef con 2 stelle Michelin e 3 trisstellati, tra cui la leggenda Joan Roca. Quella spagnola, spiega Dany Stauffacher, è «una cucina all'avanguardia che sta facendo parlare tutta l'Europa». Ma quest'oggi per il Ticino è una festa un po' mutilata: nonostante il riconoscimento al The View di Paradiso e la seconda stella a La Brezza di Ascona, «c'è dispiacere per la perdita della stella dell'Artè al Lago e la mancata assegnazione ad altri ristoranti meritevoli», commenta il patron di **Saperi Ticino**, aggiungendo: «Con il metro di giudizio attuale, secondo me Badalucci Taste Of Art di Lugano e il Cuntitt di Castel San Pietro avrebbero meritato il riconoscimento. Credo che fossero molto vicini al traguardo».

Dany Stauffacher prosegue: «Negli ultimi anni è diventato molto difficile capire certe scelte della Guida Michelin, in generale. Basti pensare che in passato un Dario Ranza non ha mai vinto la stella, nonostante la meritasse. Detto questo, noi come S.Pellegrino **Saperi Ticino** da anni cerchiamo di portare avanti un discorso globale sull'enogastronomia di qualità, e le stelle ci fanno sempre piacere». Stauffacher evidenzia: «Lugano arriva da una serie molto positiva. Quella del The View è un'ottima notizia e una conferma per la città, ma quando si perde una stella è sempre un dispiacere. Non riesco a spiegarmi la "bocciatura" dell'Artè al Lago: forse non volevano che le stelle fossero tutte concentrate a Lugano, che per numero di riconoscimenti ha una situazione un po' al limite. L'albergo (il Grand Hotel Villa Castagnola, ndr) e la famiglia Garzoni hanno fatto il massimo per mantenere la stella, anche durante la pandemia, mettendo sempre chef Frank Oerthle in condizioni di lavorare al meglio. Il posto è bello, la carta dei vini ottima e c'è una clientela consolidata. Non riesco davvero a capire la decisione della Guida Michelin. Per quanto riguarda La Brezza di Ascona, invece, fa molto piacere: parliamo di un cuoco serio, che cucina bene e ha una sua fama». Dany Stauffacher conclude però con una punta di amarezza: «Quest'anno mi colpiscono di più le stelle non assegnate. Evidentemente gli ispettori della Guida Michelin ogni tanto si dimenticano i ristoranti che hanno tutte le carte in regola per ricevere le stelle».



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°: 666.002

Riferimento: 85952197  
Clipping Pagina: 2/2

