

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 34'657
Periodicità: 6x/settimana

Pagina: 27
Superficie: 124'429 mm²

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

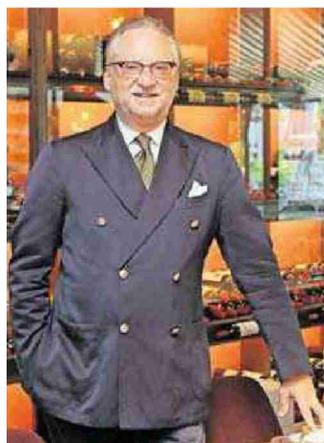
Riferimento: 69248157
Clipping Pagina: 1/3



Rassegna enogastronomica

Gli chef nostrani seducono la Svizzera interna

L'edizione 2018 di S.Pellegrino Sapori Ticino è iniziata con i primi due appuntamenti



UN TEAM VINCENTE Sopra a sinistra: Dany Stauffacher, patron di S.Pellegrino Sapori Ticino. In alto gli chef ticinesi dell'evento. Qui sopra gli chef ticinesi che hanno cucinato alla serata di Berna: da sinistra Andrea Muggiano, Egidio Iadonisi, Mattias Rook, Silvan Durrer e Mauro Grandi.



Pagina: 27
Superficie: 124'429 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69248157
Clipping Pagina: 2/3

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 34'657
Periodicità: 6x/settimana

«Senza la loro professionalità il festival non esisterebbe»: inizia così la nostra intervista a Dany Stauffacher, sul treno di ritorno da Berna dove, dopo la serata iniziale a Zurigo, l'alta gastronomia ticinese si è presentata ai primi ospiti del festival. Anno dopo anno, la kermesse che ogni primavera dal lontano 2007 porta in Ticino alcuni tra i più grandi chef contemporanei, la manifestazione è cresciuta e, quest'anno più che mai, guarda ad un panorama internazionale con il tema «Cucine del mondo». «È un po' come nel mondo dello sport - ci racconta il patron di S.Pellegrino Sapori Ticino - squadra vincente non si cambia e quindi continuiamo nell'unico modo che conosciamo: puntando tutto sugli chef. Si parla molto del parterre internazionale dei grandi nomi della cucina che ogni anno ci fanno visita, ma altrettanto forte e importante è il sostegno e l'amicizia che gli chef ticinesi ci dimostrano ad ogni appuntamento. I veri bomber sono loro, in particolare i professionisti che sono venuti con noi al Widder Hotel a Zurigo e allo Schweizerhof Hotel di Berna, entrambi membri degli Swiss Deluxe Hotels, per promuovere l'alta cucina di casa nostra. Nomi come Dario Ranza, Lorenzo Albrici, Frank Oerthle e Andrea Bertarini sono i nostri pilastri fin dagli albori e, come i grandi campioni, hanno creato un team affiatato e creativo che conquista ogni anno gli ospiti della Svizzera interna.»

Poggiando su solide basi, il festival eno-

gastronomico apre le porte anche ai talenti locali più giovani, andando col tempo a formare un vivaio di grande professionalità per una squadra che non sbaglia un colpo.

«Ogni anno - prosegue Stauffacher - Ticino e resto del mondo giocano un'amichevole sul terreno ticinese: l'incontro dei nostri chef e di quelli che vengono da altri Paesi arricchisce tutti, soprattutto i tanti appassionati di cucina che ci seguono da sempre».

L'enogastronomia di livello, quella che negli ultimi tempi è diventata a tutti più familiare, visto la crescente attenzione per il mondo dell'alimentazione e per la ristorazione di qualità, è anche un volano per il turismo, e in questo settore il Ticino ha molto da raccontare. Quella che da molti viene considerata un'offerta di nicchia si può oggi ripensare alla luce dei valori che porta con sé: la cucina è un'arte, un filo rosso che lega il territorio ai suoi visitatori, un modo per rendere omaggio a tante professionalità locali che lavorano 365 all'anno per un'offerta di qualità, dall'agricoltura alla viticoltura, dall'ospitalità alla ristorazione.

Il turismo oggi è un concetto ampio che va a comprendere i pernottamenti nei campeggi, così come la clientela più esigente che sceglie i grandi alberghi, che spazia dalle pizzerie fino ai ristoranti stellati.

L'alta gastronomia è una delle tessere fondamentali che vanno a comporre un'offerta a 360 gradi in grado di portare

valore aggiunto all'intero cantone. È questo il messaggio che, da oltre 10 anni, S.Pellegrino Sapori Ticino porta avanti: promuovere il Ticino come meta (anche) di un turismo da 5 stelle.

È il caso, ad esempio, del Blu Restaurant & Lounge di Locarno, una delle location del festival e tra i locali più attivi in Ticino a livello di enogastronomia di qualità che è riuscito a conquistare turisti e anche moltissimi residenti.

Luca Reggiori, gerente del locale locarnese, ci ha raccontato che «negli ultimi due anni abbiamo cercato di diversificare l'offerta per ampliare la clientela, ma puntando su una ristorazione di qualità. La nostra cucina, infatti, mescola i sapori mediterranei con quelli giapponesi: i nostri due chef, Davide Asiotti e Takuro Amano riescono a sposare due cucine molto diverse, avendo in comune la ricerca e l'attenzione al dettaglio. Credo che oggi la gente sia disposta a pagare il giusto prezzo per una cena che, oltre al cibo d'eccellenza, riesce a regalare un'emozione. Anche per questo, durante l'anno, reinventiamo il menu con rassegne tematiche che cavalchino i trend della cucina: è in partenza un mese dedicato alla cucina vegetariana con una cena di Pietro Leemann, ma abbiamo proposto anche rassegne sulla pizza gourmet ad esempio. L'opportunità della ristorazione, in un momento come il nostro, è grande: basta metterci il cuore e la passione».

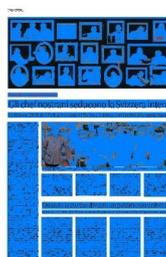
Quando la cucina diventa un patrimonio universale Quest'anno il festival spalanca le porte alle prelibatezze francesi, italiane, spagnole e giapponesi

■ Quest'anno, il tema di S.Pellegrino Sapori Ticino è «Le cucine del mondo» con un Ticino che spalanca le porte (tra le altre) alla cucina francese, italiana, spagnola, giapponese. Cosa hanno in comune tutte queste proposte internazionali? Fanno parte del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, come espressioni di pratiche sociali e alimentari, riti, feste e il saper fare artigianale.

Tutte cucine che hanno attraversato la storia con sapori, consistenze, profumi e saperi diversi, in relazione ai climi e ai territori.

Così la Dieta Mediterranea, il primo patrimonio socio-alimentare ad aver ricevuto il riconoscimento dell'Unesco nel 2010 come insieme di competenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, tra cui la coltivazione, la

raccolta, la pesca, la conservazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. Una vera e propria filosofia di vita sana ed equilibrata che si fonda sul rispetto del territorio e della biodiversità con un modello nutrizionale i cui ingredienti principali sono olio di oliva, cereali, frutta e verdura, un consumo moderato di pesce, prodotti lattiero-caseari e carne, numerosi condimenti e spezie,



Corriere del Ticino
 6903 Lugano
 091/ 960 31 31
 www.cdt.ch

Genere di media: Stampa
 Tipo di media: Quotidiani e settimanali
 Tiratura: 34'657
 Periodicità: 6x/settimana

Pagina: 27
 Superficie: 124'429 mm²

Ordine: 3008264
 Tema n°: 581.003

Riferimento: 69248157
 Clipping Pagina: 3/3

sviluppatasi in alcune comunità simbolo in Italia, Grecia, Portogallo, Spagna, Croazia, Cipro e Marocco. Anche la cucina francese è stata riconosciuta dall'Unesco come il risultato di una lunga tradizione storica, per l'eccellenza dei suoi prodotti, degli artigiani che li lavorano e naturalmente degli chef. Senza scegliere alcuna ricetta in particolare, è stata sottolineata l'importanza del pasto come pratica sociale destinata a celebrare i momenti più importanti della vita: iniziando con l'aperitivo per concludere con un digestivo, con almeno quattro piatti, una entrée, un piatto di pesce o carne con verdure, formaggio e dessert. Senza trascurare l'abbinamento con i vini, il modo di apparecchiare la tavola e la gestualità legata alle degustazioni.

Una cucina che ha dato tanto al mondo e ha posto le basi per lo sviluppo dell'alimentazione e della gastronomia internazionale è sicuramente la cucina messicana, patrimonio Unesco dal 2010: mais, peperoncini, cioccolato e fagioli erano i cibi che mangiavano i Maya, quelli che i coloni hanno conosciuto, assaggiato e portato in Europa rivoluzionandone il gusto.

Allontanandosi dall'Europa, il Washoku è stato riconosciuto patrimonio Unesco dal 2013. Un concetto che indica e racchiude tutta l'armonia del cibo e permea la cultura gastronomica del Giappone in tutti i suoi aspetti: durante il raccolto del riso si consumano prevalentemente cibi di colore giallo o coperti con farina di soia, in modo che abbiano lo stesso colore dorato delle spighe di riso; così come si usa accompagnare i pasti con radice di daikon essiccata, che ha la consistenza simile a una spugna e assorbendo acqua ha il potere benaugurale che non manchi mai irrigazione nei campi di riso. Uno spirito che pervade anche le tecniche di lavorazione dei prodotti, nel pieno rispetto della tradizione, della provenienza e della stagionalità. Concetti fondamentali per il festival S. Pellegrino Sapori Ticino.