

Un mese di eventi per "Sapori Ticino": tra cene e degustazioni la Svizzera che non ti aspetti



di Michele Pizzillo

E Sapori Ticino è arrivata all'edizione numero 14, certamente in una atmosfera completamente diversa da quelle degli anni passati.

Però Sapori Ticino, con un tema gustoso come "La Svizzera a tavola" "vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo, proponendo un viaggio "virtuale" in alcune delle migliori tavole del nostro Paese esaltando l'arte culinaria svizzera e la sua qualità", dice Dany Stauffacher, ideatore della manifestazione e che sceglie sempre Milano per presentare sia il festival gastronomico più glamour a livello internazionale, sia il Ticino, il più assolato e "mediterraneo" di tutti i Cantoni della Svizzera che è pronto per ospitare la grande kermesse gastronomica, che si svolgerà dal 20 settembre al 25 ottobre.

Un mese, quindi, per scoprire ancora di più un Paese considerato una meta turistica imperdibile da quando cominciò ad affermarsi il turismo lacustre e, poi, 150 anni fa, partendo da St. Moritz, il turismo invernale, visto che la Svizzera offriva laghi e montagne affascinanti e per certi versi avvolti da una sorta di mistero che tutt'ora affascina i viaggiatori. In questo contesto, il Canton Ticino presenta un territorio ricco di contrasti naturali, quasi dalle mille facce che permettono, in pochi chilometri, di passare dal massiccio del Gottardo al Monte Generoso, dalle dolci colline che circondano Mendrisio e quella che appaiono spuntare dalle acque del Lago di Lugano. Qui, il clima è sempre mite, tanto da aver creato una sorta di atmosfera da dolce vita, oltretutto circondata da natura, cultura, tradizioni, mito dell'accoglienza che si trovano assieme in tutte le cittadine ticinesi. E, poi, c'è la cultura gastronomica che in Ticino è così ricca che si passa dalla tradizione all'innovazione, dai grotti ai ristoranti gourmet, che hanno trasformato il Cantone in terra di turismo enogastronomico molto interessante anche sotto l'aspetto storico perché ha assimilato il meglio di quello che hanno portato genti e culture che si sono avvicendate nei secoli, arrivando così ad una cucina fortemente contaminata e ricca di spunti, ed anche molto influenzata dalla vicina Italia.

In questo contesto, a partire dal primo appuntamento in programma, domenica 20 settembre, presso lo "Splendide Royal Hotel" di Lugano dove diversi chef del gruppo "Swiss Deluxe Hotels" collaboreranno in una serata di alta cucina insieme al resident chef Domenico Ruberto per dare l'avvio al festival Sapori Ticino. Kermesse gourmet che sino al 25 ottobre ospiterà le nuove promesse della gastronomia svizzera, come Silvio Germann del Ristorante Igniv by Andreas Caminada di Bad Ragaz, Tobias Funke con la sua Gasthaus Zur Fernsicht e il Gourmet Restaurant Incantare, Stefan Heilemann nuovo chef del Widder Hotel di Zurigo, Mitja Birlo del 7132 Silver di Vals, Sven Wassmer del ristorante Memories all'interno del Grand Resort Bad Ragaz, Christian Kuchler della Taverne zum Schäfli Wigoltingen e altri, affiancati da grandi maestri capitanati dallo chef André Jaeger che hanno fatto e faranno la storia della ristorazione elvetica.

Alla grande serata del 20 settembre, seguiranno altre 10 serate ufficiali che vedranno chef del panorama svizzero che "occuperanno" le cucine di altrettante top location come Villa Principe Leopoldo, Swiss Diamond Hotel, Grand Hotel Villa Castagnola, Splendide Royal Hotel, Seven Lugano The Restaurant, Ciani Lugano, Blu Restaurant&Lounge, Castello del Sole di Ascona, Villa Orselina, Metamorphosis e Fiore di Pietra - simbolo del Monte Generoso - opera firmata dal grande architetto Mario Botta. In questi magnifici luoghi, gli chef Dario Ranza, Cristian Moreschi, Mattias Roock, Frank Oerthle, Domenico Ruberto, Claudio Bollini, Giuseppe Buono, Davide Asietti, Riccardo Scamarco e Luca Bellanca apriranno le porte delle loro cucine offrendo ai colleghi svizzeri la tipica ospitalità ticinese, mettendo a disposizione la propria professionalità nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

Conclusione del Festival, il 25 ottobre, sempre all'Hotel Splendide Royal di Lugano, dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni fra i più talentuosi chef ticinesi: Federico Palladino, Francesco Sangalli, Bernard Fournier, Andrea Muggiano e Andrea Levratto. Particolari saranno anche le serate speciali, fra cui una "Tapas night" con l'intento di far avvicinare le nuove generazioni all'enogastronomia di qualità e una tappa promozionale in Svizzera Francese al Grand Hotel du Lac di Vevey con un team di grandi Chef ticinesi. Immancabili i diamanti, presenti sulle tavole degli ospiti sotto forma della nuova Diamond Bottle, la bottiglia in edizione limitata che l'acqua S.Pellegrino ha voluto per festeggiare i suoi primi 120 anni e la cui silhouette viene adornata da forme che ricordano il taglio della pietra preziosa più amata. Uno scrigno che rende omaggio alla collaborazione ultradecennale tra Sapori Ticino, che organizza il festival, e S.Pellegrino.

Michele Pizzillo

<https://www.cronachedigusto.it/index.php/la-manifestazione/un-mese-di-eventi-per-sapori-ticino-tra-cene-e-degustazioni-la-svizzera-che-non-ti-aspetti>