

Sostenibilità, Giovannini: «Dobbiamo cambiare vita» / Auricchio (Assocamerestero): «Così l'export volerà»

Economy

MODELLI. OPPORTUNITÀ. SOLUZIONI.

www.economymag.it

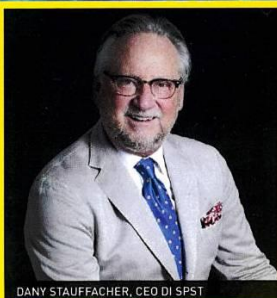
FARE SOLDI CON IL TURISMO

ECONOMY / ANNO II / N. 54 / MENSILE / LUGLIO (DATA DI USCITA IN EDICOLA: 27 LUGLIO 2018)



**Il business cresce più del Pil,
dall'estero arrivano 41,3 miliardi,
molte chance anche per le Pmi
e la Rete apre spazi impensabili**

**Bernabò Bocca: «Ma ora basta
con la tassa di soggiorno»
L'escalation italiana di iH Hotel
La case history Sweetquest**



DANY STAUFFACHER, CEO DI SPST

**IL FESTIVAL DEL GUSTO/Per S.Pellegrino Sapori Ticino
edizione-record con 3000 ospiti, 38 partner, 30 location**

DANY STAUFFACHER
«A premiarci è la passione con
cui lavoriamo da dodici anni»

LUCI SUL TICINO
Un biglietto da visita
per l'intero Cantone

SETTEMBRE A LUGANO
L'appuntamento si aggiorna
con "Città del Gusto 2018"

pagg. da 123 a 125



EDIZIONE



IL CARTELLONE DELL'EDIZIONE 2018 DI S. PELLEGRINO SAPORI TICINO, CONCLUSASI A GIUGNO, CON ALCUNI DEGLI CHEF TICINESI PROTAGONISTI E AL CENTRO IL PATRON DANY STAUFFACHER

NON È PECCATO I PIACERI CHE FANNO BENE

«...e poi il piacere» si chiama questa sezione. Perché trattarsi bene, concedersi pause piacevoli dopo e durante il lavoro, non solo non è peccato, ma anzi è necessario. A maggior ragione ora che siamo nella bella stagione. E quindi buon cibo, ottimi drink, bei posti, un pò di lusso, per chi può permetterseli. Non basta, ma di sicuro... aiuta

Ecco



126

SPIRITI 100% ITALIANI
LA RIVINCITA DEL NOSTRO GIN ARRIVA
NEL MOMENTO PIÙ "IN" DEL DISTILLATO



128

IL LUSSO IN MOSTRA
IL PROF. STEFANO ZECCHI PRESENTA
L'ESPOSIZIONE INCENTRATA SUL BELLO



130

LE RAGIONI DEL GOSSIP

IN TICINO SI PUNTA SUI SAPORI, E L'ALTA CUCINA SI FA BUSINESS

Da dodici anni, "S. Pellegrino Sapori Ticino" porta nella Svizzera italiana il meglio dell'haute cuisine mondiale in un ricco calendario fatto di cene stellate ed eventi esclusivi, per un festival gourmet di respiro europeo

di *Francesco Condoluci*

«Com'è nato tutto questo? Per gioco, ovviamente!». Dany Stauffacher ce l'ha fatta. E con questa sono dodici. È stanco ma raggiante: la sua creatura "S. Pellegrino Sapori Ticino" ha chiuso anche l'edizione 2018 con numeri da capogiro: 21 eventi, 27 le stelle Michelin portate in dote dagli chef protagonisti, 19 le location coinvolte, tra le più suggestive di tutta la Svizzera, circa 3 mila partecipanti alle serate in cartellone (per un prezzo medio che va dai 70 franchi svizzeri delle serate lounge ai 290 delle "Official Nights" con gli chef di grido fino ai quasi 400 della serata di chiusura). Ancora una volta, questo imprenditore di padre

svizzero-tedesco e madre veneta emigrata in Canton Ticino, è riuscito a portare «qualcosa di mai visto sulle tavole svizzere»: ovvero l'alta ristorazione internazionale. Che ogni anno sbarca qui, coi suoi mattatori pluristellati (tra i tanti Massimo Bottura, Norbert Nieder-

kofler, Annie Féolde, Mauro Colagreco, giusto per fare qualche nome) per far vivere ai ticinesi serate gour-

met d'eccezione direttamente sul loro territorio, negli hotel e nei ristoranti più glamour. «Se penso a quando tutto è cominciato, quasi non ci credo», racconta Stauffacher, «ero a tavola con amici ed è venuta fuori l'idea di mettere insieme alberghi e ristoranti per dar vita

**IL PATRON DANY STAUFFACHER:
«RISTORANTI STELLATI E ALBERGHI
INSIEME PER DAR VITA A UN EVENTO CHE
VALORIZZA LE ECCELLENZE TICINESI»**



IL "FIORE DI PIETRA" (MONTE GENEROSO) HA OSPITATO LA CENA CHE HA VISTO AI FORNELLI LO CHEF TRISTELLATO NORBERT NIEDERKOFER

SAPORI TICINO IN NUMERI

12 EDIZIONI

210 STELLE
MICHELIN

2000 PUNTI GAULT & MILLAU

3.000 OSPITI
PER OGNUNA DELLE ULTIME EDIZIONI

21 EVENTI | 38 PARTNER

19 LOCATION COINVOLTE
TRA TICINO E SVIZZERA

270 EURO COSTO CENA

ad un evento in grado di valorizzare l'ospitalità e le bellezze del Ticino». Oggi Stauffacher è Ceo, oltre che founder, di una kermesse che a partire dal 2007 è cresciuta fino a diventare uno degli appuntamenti più attesi nel panorama enogastronomico europeo. «Ma non è cambiato solo il numero degli eventi che si è quintuplicato e l'economia che vi gira attorno, ma anche l'approccio esterno dei professionisti al festival» spiega ancora il patron, «se anni fa, nell'invitare uno chef, bisognava spiegargli cosa fosse S.Pellegrino Sapori Ticino, oggi non è più necessario. I grandi cuochi

ci conoscono, il pubblico ci segue, insomma il label cammina con le sue gambe. C'è una cosa che, però, non è cambiata: la passione con cui si costruisce questo festival. Passione per la cucina, per i vini e per il nostro territorio, che nel nostro evento trova un ottimo strumento di promozione oltreconfine».

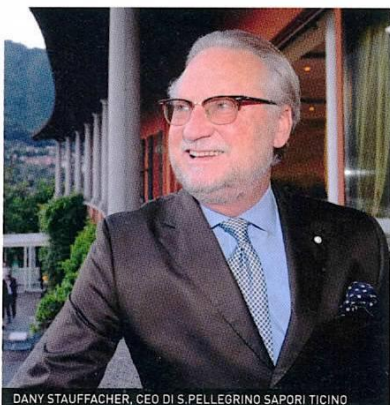
Quindi il festival è anche una leva per valorizzare il food&wine ticinese ?

Ogni anno, S.Pellegrino Sapori Ticino inizia con alcune cene nella Svizzera francese e tedesca. In queste occasioni, sono i grandi chef ticinesi a cucinare per il pubblico oltre Gottar-

do, portando l'eccellenza gastronomica al di fuori dei confini cantonali e facendo letteralmente innamorare i commensali della cucina più "mediterranea" della Svizzera. I menu dei cuochi vengono accompagnati da ottime etichette di casa nostra, completando così l'esperienza enogastronomica a 360°. In questo modo, il festival si trasforma in un biglietto da visita gourmet dell'intero Ticino, regalando un assaggio di quello che si può sperimentare tra ristoranti e cantine del nostro splendido cantone. L'enogastronomia racconta la storia di un territorio meglio di mille parole.

Il vostro è un vero modello turistico. La gastronomia può diventare anche qui un driver del turismo, come in Italia?

L'Italia in questo settore è stata un'apripista, ma oggi anche il nostro territorio si muove



DANY STAUFFACHER, CEO DI S.PELLEGRINO SAPORI TICINO



**IL NOSTRO FESTIVAL
È UN BIGLIETTO
DA VISITA GOURMET
PER TUTTO IL TICINO**



questo senso e sempre più spesso. Per quanto riguarda S.Pellegrino Sapori Ticino, un piacere sentirvi dire che si tratta di un modello turistico. Abbiamo lavorato moltissimo per riuscire a far emergere l'eccezionalità dell'enogastronomia, che è davvero notevole.

Quanti numeri? Quali sono quelli che meglio presentano l'impatto del festival sull'economia della Svizzera Italiana?

Per noi ci sono circa 3.000 ospiti in media durante ciascuna delle ultime edizioni, i 38 partner del 2018, le 30 location coinvolte tra Ticino e Svizzera, con importanti ricadute sia economiche che a livello occupazionale. S. Pellegrino Sapori Ticino è nato con questo intento: valorizzare un periodo di "bassa stagione" nel settore alberghiero e della ristorazione. Come c'è la nostra rassegna stampa, di cui una buona sezione riguarda quella estera, creata di pari passo con il festival. Il Ticino e la sua enogastronomia come meta turistica sono stati valorizzati dai media internazionali per un valore, nel 2017, pari a 1.700.000 franchi.



E A SETTEMBRE LUGANO SARÀ LA "CITTÀ SVIZZERA DEL GUSTO"

A Dany Stauffacher abbiamo chiesto anche un'anticipazione su Città del Gusto 2018, la manifestazione che quest'anno, a metà settembre, vedrà Lugano diventare la capitale svizzera dell'enogastronomia (la scelta ricade a rotazione tra le città principali della confederazione elvetica). S. Pellegrino Sapori Ticino sarà uno degli appuntamenti di spicco di questa attesa kermesse nazionale. «Lugano Città del Gusto sarà un evento unico e, non lo nego, una delle grandi sfide che la città dovrà assolutamente vincere - ha ammesso Stauffacher - non è un caso che io dica "la città", perché questa dieci

giorni a settembre è stata pensata e studiata per la popolazione. Troppo spesso siamo abituati a pensare alla "cultura" come una sfera di cristallo al di fuori della vita di tutti i giorni. Lugano Città del Gusto, con i suoi tantissimi eventi tra il 13 e il 23 settembre, dimostrerà quanto la cultura del cibo e di tutto il mondo che ruota attorno al settore agroalimentare, faccia parte della nostra quotidianità. La parte più "didattica" della manifestazione insegnerà ai luganesi e non solo i prodotti attraverso workshop, laboratori e incontri. La sezione più artistica racconterà al pubblico il passato, il presente e il futuro del

cibo, con un'incursione nel "teatro magico" della Compagnia Finzi Pasca. Diversi progetti di Lugano Città del Gusto sono stati sviluppati in collaborazione con il mondo accademico locale: l'Università della Svizzera Italiana, l'Accademia di Architettura dell'USI, la Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Italiana. Insomma, cultura e gastronomia andranno decisamente a braccetto a Lugano Città del Gusto. L'edizione appena conclusa di S.Pellegrino Sapori Ticino è stata ricca di spunti e cultura come non mai proprio perché il 2018 è l'anno che vedrà Lugano diventare Città svizzera del Gusto».

Prima edizione: i protagonisti sono Serge Vieira, Robert Speth, Karl Baumgartner, Roland Trettl, Marcus Lindner

2015 L'anno del World's Top Chef: in Ticino sbarcano 8 chef dei migliori 51 ristoranti al mondo

2016 Per il decennale vengono coinvolti 10 chef "tristellati" come Bottura, Cerea, Annie Féolde per un totale di 61 stelle

Partecipano alcuni tra i più grandi chef italiani: Morelli, Cannavacciuolo e Niederkofler

2009 È l'edizione della svolta: Sapori Ticino diventa S.Pellegrino Sapori Ticino. Il più conosciuto e storico marchio di acqua minerale lega il suo nome alla manifestazione regalando la visibilità a livello mondiale

