

Economy

S. Pellegrino Sapori Ticino, il Gotha dell'alta cucina è in Svizzera

Dany Stauffacher, patron della kermesse che dal 2007 richiama i miglior chef internazionali per collaborare con alberghi e chef ticinesi spiega che con una tradizione alberghiera consolidata e il primato delle stelle Michelin, la Svizzera è pronta a diventare un riferimento globale nel mondo della gastronomia

Attiva Windows
Passa a Impostazioni per attiv



Cinque anni per fare della **gastronomia svizzera** una protagonista di primo piano nel **panorama internazionale del food**. Come? Raccontando tutti i modi possibili con cui il **legame tra i prodotti tipici e il territorio** – un tempo sinonimo di cucina casereccia – va a finire dentro un piatto **stellato**.



S.Pellegrino Sapori Ticino, porta in Svizzera le stelle

La kermesse **S.Pellegrino Sapori Ticino** in realtà a quest'obiettivo – valorizzare l'enogastronomia di qualità del **Canton Ticino** – ci lavora da un pezzo, dal 2007 per l'esattezza, da quando cioè il suo patron, **Dany Stauffacher**, dopo anni passati in giro per il mondo, ebbe l'idea di portare in Svizzera tutto il meglio dell'enogastronomia internazionale per collaborare con **alberghi e chef ticinesi**. Ma adesso è tempo di puntare ancora più in alto.

Canton Ticino, la terra dei cuoco, il primo della storia

La Svizzera, Paese con il maggior numero di **stelle Michelin** pro capite, si posiziona come **destinazione ideale per il turismo gastronomico**. La **Confederazione elvetica**, del resto, è conosciuta da sempre per la **storica tradizione alberghiera** e, in questo giocano un ruolo fondamentale i "**Swiss Deluxe Hotels**" che danno a loro volta una grande importanza alla gastronomia con i loro oltre **30 chef stellati**.

Il piano di azione per i prossimi anni è dunque quello di continuare a raccontare le **eccellenze enogastronomiche** integrando la cultura e il territorio per portare la **Svizzera** a diventare un riferimento della **cucina internazionale**. Il primo **grande chef moderno della storia**, del resto, è stato il **cuoco Maestro Martino**, di origini ticinesi, ricorda Stauffacher.

Oggi i **prodotti locali** sono tornati ad avere una grande importanza, ovunque. La rivalutazione dei prodotti cosiddetti “**tipici**” è divenuto dunque un aspetto centrale in quanto le conseguenze economiche, sociali e turistiche che essa può produrre hanno una forte risonanza.

«Nel caso della Svizzera – continua Dany Stauffacher – non dobbiamo però dimenticare che certi prodotti utilizzati nelle grandi cucine non si trovano, come ad esempio il pesce di mare. Noi abbiamo ottimi **pesci di lago e di fiume**, ma bisogna guardare anche oltre».

Evoluzione della ristorazione nel corso degli anni

Ad oggi, però il tipo di **clientela della ristorazione** è molto cambiata, sono innanzitutto aumentati, sono più informati e attenti a proposte che rispettino certi valori, come **etica, sostenibilità e territorio**. In generale, si parla di più di cibo e di conseguenza chi è realmente interessato non si fa trovare impreparato. Stauffacher sottolinea che «l’offerta gastronomica è cresciuta e diversificata, richiedendo un impegno continuo per mantenere il passo».

«Il **futuro della gastronomia e della ristorazione** – spiega l’ideatore di S. Pellegrino Saponi Ticino – si dovrà basare sempre di più su una grande **professionalità** che si potrà raggiungere solo attraverso una giusta **educazione** di base, a tutti i livelli, non solo per l’**alta gastronomia**. Il ruolo delle scuole e dello Stato è quindi fondamentale. I grandi chef possono diventare i capifila di un grande movimento che vede coinvolti tutti gli attori interessati per sostenere la posizione fondamentale del cibo come strumento di salute e di piacere, allo stesso tempo».

Turismo enogastronomico: numeri e tendenze

Anche il binomio **cibo-vino** è un volano eccezionale per il **turismo top spender** «Bisognerà sempre più stupire gli ospiti stranieri con offerte legate alla natura e al cibo. Questo si sta già facendo già ma, dovrà essere implementato, aumentando la presenza degli chef anche fuori dalle loro cucine» annota Dany Stauffacher ricordando che secondo l’ultimo **Food Travel Monitor 2022** della **World Food Travel Association**, il più importante studio internazionale sul turismo enogastronomico, il 53% dei viaggiatori nel mondo si è dichiarato **turista enogastronomico**.

In effetti l'interesse per il turismo enogastronomico è in costante aumento, con il 71% dei viaggiatori che cerca esperienze culinarie memorabili. La **Generazione Z** si unisce ai **Millennials** nell'esprimere un forte **interesse per il cibo durante i viaggi**. Questo trend, evidenziato dall'**Organizzazione Mondiale del Turismo**, riflette un cambiamento significativo nelle **preferenze dei viaggiatori**. Il **cibo** non è più solo una pausa durante il viaggio ma diventa il fulcro di un'**esperienza turistica autentica**, offrendo una connessione intima con la cultura locale.

«Se oggi il cibo è un veicolo coinvolgente per connettersi con la cultura dei luoghi visitati, allora vuol dire che S.Pellegrino Sapori Ticino nel 2007 ci aveva visto decisamente lungo» conclude Stauffacher.