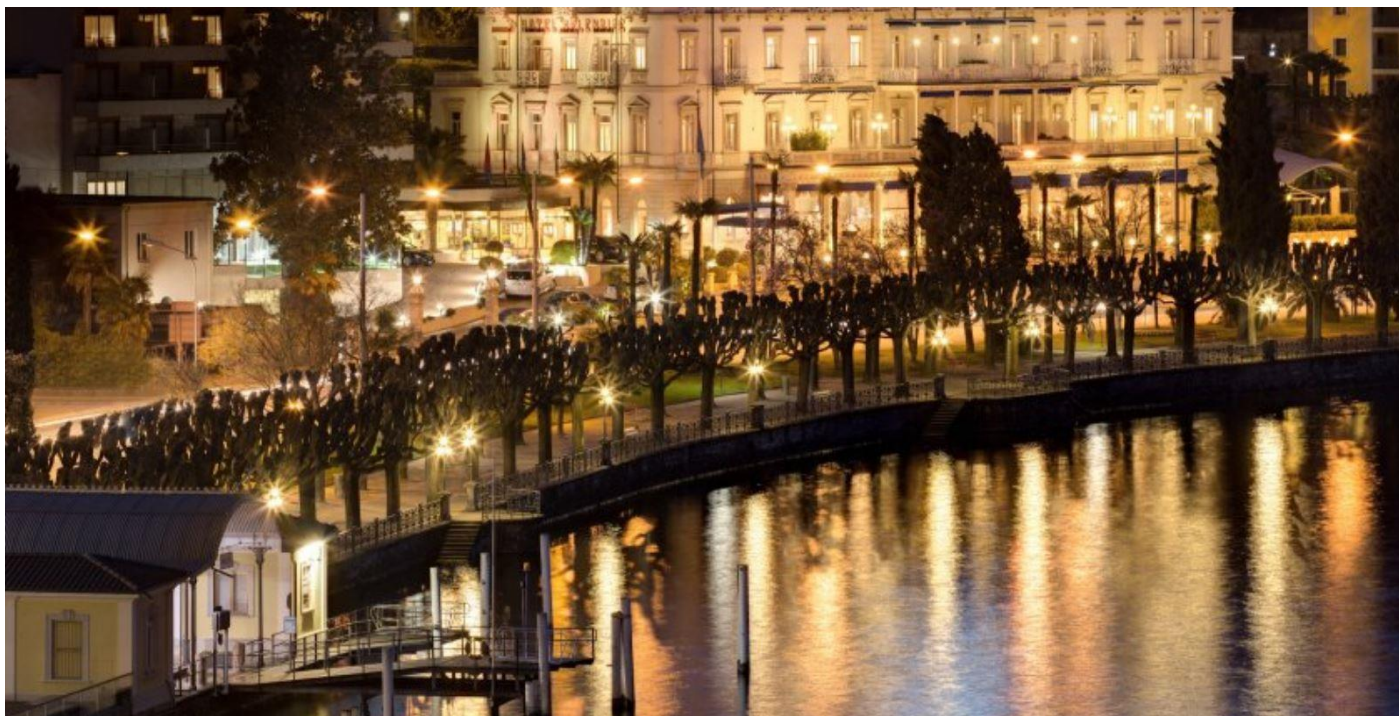


# FU ■ RI



S. Pellegrino Sapori Ticino

## **Il Ticino celebra le regioni italiane**

Il cantone più mediterraneo della Svizzera rende omaggio all'Italia.

Anzi, alle sue tante regioni.

Grazie a una manifestazione che, giunta alla 15esima edizione,

riconferma il suo essere

contemporanea, dinamica e

propositiva. Guest chef? Grandi

talenti del Bel Paese, tutti

illuminati da due astri Michelin.

E fieri di farsi ambasciatori dei

loro sapienti territori

“Il tema di questa edizione era già dentro la mia testa”, svela Dany Stauffacher, da sempre deus ex machina di una manifestazione made in Switzerland quale *S.Pellegrino Sapori Ticino*. Che per la compilation 2021 - la 15esima - accende i riflettori sul Bel Paese. Anzi, sulle regioni italiane. “Vanto origini venete e sono legatissimo all’Italia. Che quest’anno verrà raccontata attraverso chef ambasciatori dei luoghi nei quali lavorano e dai quali provengono. Il tutto entrando nei migliori alberghi della Svizzera. Una sorta di viaggio virtuale. E di scambio turistico e culturale fra il nostro territorio e quello italiano, per poter dare un contributo in termini di visibilità alla futura ripresa del mercato attraverso l’enogastronomia. Sì, perché la sostenibilità passa anche e soprattutto attraverso il cibo”, continua mister Stauffacher. Che spalanca le finestre sullo Stivale, pescando in lungo e in largo cuochi illuminati. Dalla duplice stella Michelin. “Certo, per parlare d’Italia bisogna parlare di regioni. Per questo abbiamo voluto spaziare da nord a sud, dalle montagne al mare”, continua il regista Dany. Per una kermesse che dà respiro alla biodiversità italiana, riconfermando la sua mission: portare la cucina d’autore in Ticino. Il cantone più assolato e mediterraneo della Svizzera.





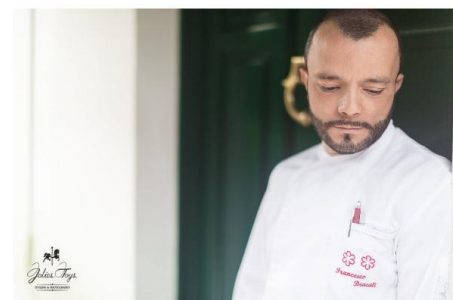
In alto, Michelangelo Mammoliti e Alberto Faccani. In basso, Peter Girtler, Nino Di Costanzo e Matteo Metullio con Davide De Pra (nella foto di Matteo Fiorentini)

## **Dal Roero alla Romagna, dalle Dolomiti a Ischia, passando per la Serenissima**

Così, dopo un'edition 2020 che ha preferito giocare in casa, dando voce ai talenti ticinesi, voilà una serie di serate pronte a far focus sul *genius loci*. Nutrito da prodotti autoctoni, suggestioni, arte, filiera, sincerità e chilometro vero. Per un grand tour lungo la bella Penisola. Incipit lunedì 11 ottobre col Piemonte e Michelangelo Mammoliti: classe 1985, radici a Giaveno (Torino), di stanza alla Madernassa (nella cuneese Guarene) e ospite del ristorante Meta di Lugano, accanto al resident Luca Bellanca. Michelangelo che esprime la sua devozionale *pietas* verso la natura, mescolando green e grinta, erbe ed eleganza, spezie e spirito creativo. E innervando il tutto con la forza catartica della memoria. Martedì 12 ottobre è invece la volta di Venezia, infusa d'Oriente e di romanità, grazie

alla cucina sincretica del giovane (millesimo 1987) Donato Ascani: un laziale (di Fiuggi) sul Canal Grande, al Glam by Enrico Bartolini, all'interno del luxury hotel Palazzo Venart. Donato, accolto al ristorante La Brezza dell'Eden Roc di Ascona, al fianco dello chef Marco Campanella. Mercoledì 13 ottobre è poi l'Alto Adige a salire sulla ribalta, attraverso il suo raffinato paladino Peter Girtler: in forze alla Gourmetstube Einhorn del Romantik Hotel Stafler di Campo di Trens, vicino a Vipiteno. Peter, di scena alla Locanda Barbarossa del Castello del Sole Beach Resort & Spa di Ascona, accanto a Mattias Roock. E lunedì 18 ottobre? Sono Ischia e la solare Campania a tenere il palco. Grazie a Nino Di Costanzo, patron della Danà Maison, tuffata fra rigogliosi orti ischitani. Nino che sale in Ticino, per ribadire il valore dell'appartenenza ed entrare al ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano, che vanta la regia di Frank Oerthle. Mentre è la Romagna marina e rurale, acquatica e contadina di Alberto Faccani la star di domenica 24 ottobre al Blu Restaurant & Lounge di Locarno, con lo chef Davide Asietti. Alberto, capitano del Magnolia di Cesenatico. Alberto, fiero di giocare fra curiosità, creatività e disciplina.





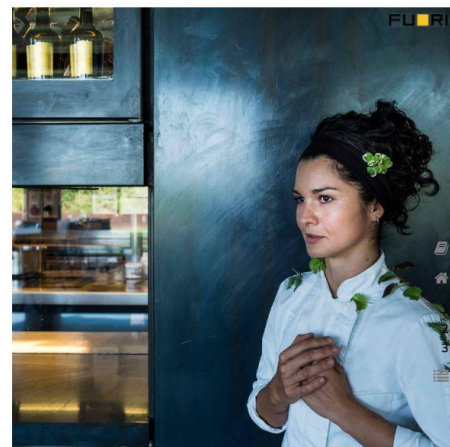
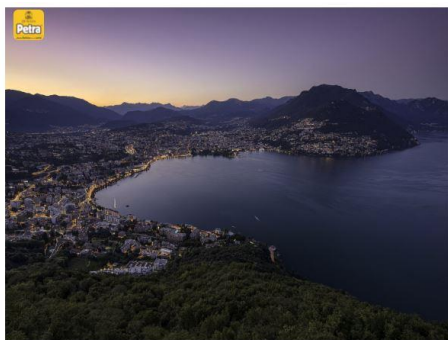
In alto, Stefano Baiocco e Anthony Genovese. In basso, Francesco Bracali, Pino Cuttaia e Donato Ascani.

## **Dalla Toscana alla Trinacra, inanellando Roma, Trieste e il Garda**

Sono invece la Lombardia e il Lago di Garda a far da leitmotiv alla soirée di lunedì 25 ottobre alla locarnese Villa Orselina, guidata dallo chef Riccardo Scamarcio. Che accoglie Stefano Baiocco, il timoniere del ristorante Villa Feltrinelli, nella bresciana Gargnano. Una cucina fatta di luce, di erbe e di aromi quella di Stefano, che porta in Svizzera la sostenibile leggerezza vegetale. Cambio di scenario domenica 7 novembre, quando allo Splendide Hotel Royal di Lugano, accanto al resident Domenico Ruberto, arriva lui: Anthony Genovese, istrionico patron del Pagliaccio di Roma. E con lui giunge anche un po'

di Calabria, regione che - nonostante il cognome - gli scorre nelle vene, inclusa una buona dose di saggia internazionalità. Lunedì 8 novembre è poi la volta del Friuli Venezia Giulia di Matteo Metullio e Davide De Pra, che insieme tengono le redini dell'Harrys' Piccolo di Trieste, all'interno del Grand Hotel Duché d'Aosta, nella piazza con affaccio al mare più grande d'Europa. Matteo e Davide: che dicono no al chilometro zero, per sposare quello vero. Fatto di tracciabilità, qualità e diversità. Matteo e Davide, ospiti di Dario Ranza al Ristorante Ciani di Lugano. E ancora, martedì 9 novembre tocca all'anima selvaggia e indomita della Toscana. Incarnata nell'Alta Maremma e nelle Colline Metallifere di Francesco Bracali, dominus dell'omonimo ristorante di Ghirlanda, frazione di Massa Marittima, in provincia di Grosseto. Francesco: sensibile e millimetrico funambolo del gusto, che varca la soglia di Villa Principe Leopoldo, a Lugano, accolto da Cristian Moreschi. E per finire? Mercoledì 10 novembre ecco la raggiante Sicilia di Pino Cuttaia, il mattatore della Madia di Licata, nell'Agrigentino. Pino, fra passato, presente e futuro: orgoglioso di raccontare il suo mare al ristorante Lago dello Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote-Lugano, nella cucina di Giuseppe Buono.





A sinistra, il Luganese, visto dal Monte San Salvatore. Al centro, Dany Stauffacher con lo chef team ticinese. A destra, Chiara Pavan di Venissa

## Let's celebrate!

Dieci serate stellatissime. Alle quali fanno da prequel e sequel altre speciali soir e. Come il grand opening del 4 ottobre, all'Hotel Splendide Royal, con chef Ruberto a far gli onori di casa, accogliendo tre grandi cuochi degli Swiss Deluxe Hotels: Heinz Rufibach del Grand Hotel Zermatterhof; Marco Ortolani de La R eseve Eden au Lac Z urich Hotel; e Luigi Lafranco del Riffelalp Resort 2222m. Splendide Royal che il 14 novembre ospita anche la serata-suggello della manifestazione. Per un final party che elegge a protagonisti alcuni fra i pi  talentuosi chef ticinesi. Che, per tre cene di gala, vanno persino oltre Gottardo: il 15 novembre all'Hotel Widder di Zurigo; il 21 novembre all'Hotel Schweizerhof Bern & The Spa; e il 22 novembre al Lausanne Palace. Per presentare il Ticino agli altri Cantoni. Senza

dimenticare la serata francese del 3 ottobre al Seven Lugano - The Restaurant, con monsieur Bernard Fournier (del ristorante Da Candida, a Campione d'Italia) in cucina, accanto al resident Claudio Bollini. Mentre il 2 novembre, nello scenario del Moncucchetto di Lugano - con lo chef Andrea Muggiano -, lo spazio è tutto per le osterie. Sì, un messaggio di semplicità, veicolato attraverso una delle migliori trattorie italiane: l'Osteria della Villetta di Palazzolo sull'Oglio, nel Bresciano, guidata da ben quattro generazioni dalla famiglia Rossi. E il 3 novembre? Appuntamento tutto al femminile alla Tenuta Castello di Morcote, la vitivinicola maison di madame Gaby Gianini. Attrice in the kitchen? Un'altra madame quale Chiara Pavan, che col compagno Francesco Brutto conduce il ristorante Venissa, sulla lagunare isola di Mazzorbo, nella Venezia Nativa. Curando l'orto e tenendo fede al non spreco, valorizzando la stagionalità e credendo nel valore della prossimità.

<https://www.fuorimagazine.it/stories/post/?bn=6&permalink=il-ticino-celebra-le-regioni-italiane>