

ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH

Glance

COLLECTION 2022

5 YEARS
SPECIAL EDITION



Garda & More

Landscape · People · Experience · Art & Culture
Hospitality & Gourmet · The Dolomites

HOSPITALITY & GOURMET

_ LUGANO, ASCONA, LOCARNO

LE STELLE DELLA CUCINA ITALIANA BRILLANO NEL CANTON TICINO



Vi presentiamo Donato Ascani, Peter Girtler e Stefano Baiocco: chef Due Stelle Michelin che, proprio come Glance, si fanno ambasciatori delle eccellenze del territorio compreso tra Lombardia, Veneto e Trentino-Alto Adige. Nelle vesti di ospiti d'onore hanno portato la loro esperienza oltre i confini italiani, nelle esclusive location delle cucine dei colleghi ticinesi per la 15esima edizione di S. Pellegrino Sapori Ticino 2021, il Festival enogastronomico "Made in Switzerland" più glamour a livello internazionale, sotto la regia del patron Dany Stauffacher. L'evento ha ricevuto in Italia recentemente il Premio come miglior evento enogastronomico dell'anno dalla rivista Food&Travel Italia e ha previsto una serata speciale dedicata alle donne, tra le quali ha brillato la stella Michelin di Chiara Pavan.

ITALIENISCHE STERNEKÖCHE BEGEISTERN IM TESSIN

Die italienischen Zwei-Sterne-Köche Donato Ascani, Peter Girtler und Stefano Baiocco nahmen als Ehrengäste am 15. internationalen Gastronomie- und Weinfestival „Made in Switzerland“, San Pellegrino Sapori Ticino, unter der Leitung von Dany Stauffacher teil. Sie sind – wie Glance selbst – Botschafter der Spitzengastronomie der Lombardei, Venetiens und Trentino-Südtirols. Im Rahmen des Festivals fanden spezielle Themen-Abende statt, von denen einer ganz den Frauen gewidmet war: Hier glänzte Sterneköchin Chiara Pavan aus Italien. Die Veranstaltung wurde kürzlich von der Zeitschrift Food&Travel Italia als bestes kulinarisches Event des Jahres ausgezeichnet.

THE STARS OF ITALIAN CUISINE NOW SHINE IN THE CANTON OF TICINO

Introducing Donato Ascani, Peter Girtler and Stefano Baiocco: all chefs awarded two Michelin stars who (like Glance itself) are ambassadors for the excellent products from the area that comprises Lombardy, Veneto and Trentino-Alto Adige. As guests of honour, they have now taken their expertise beyond the borders of Italy to the exclusive kitchen locations of their colleagues in the Swiss Canton of Ticino, for the 15th edition of "S. Pellegrino Sapori Ticino 2021", the most glamorous international food and wine festival "Made in Switzerland", directed by its patron Dany Stauffacher. In Italy, Food&Travel Italia magazine recently awarded the event its prize for best food and wine event of the year, including a special evening dedicated to the ladies, among whom Chiara Pavan's Michelin star shone brightly.





**Ristorante/Restaurant "Glam by Bartolini" **
Venezia/Venedig**

Un laziale a Venezia

Classe 1987, laziale di Fuggi, la tavola è nel suo DNA: il padre cucinava per eventi, lo zio in trattoria. Il suo curriculum arriva fino a Enrico Crippa, poi lo vede secondo di Paolo Lopriore ai Tre Cristi di Milano. Quando il comasco lascia, Ascani è per breve tempo chef del locale prima della chiamata di Bartolini. Ascani è creatività, idee, è un virtuoso con un'attenzione maniacale per i dettagli. La sua cucina è sintesi tra territorio e mondo, con tocchi d'Oriente ad arricchire le radici veneziane e omaggi al suo Lazio.

Latium in Venedig

Ascani wurde 1987 in Fuggi in Latium geboren und wuchs unter Köchen auf: Sein Vater war Eventkoch, sein Onkel Küchenchef einer Trattoria. Er arbeitete zunächst unter Enrico Crippa und später zusammen mit Paolo Lopriore im Restaurant „Tre Cristi“ in Mailand. Für kurze Zeit war Ascani sogar Küchenchef des „Tre Cristi“, bis er schließlich am „Glam by Bartolini“ eingestellt wurde. Ascani gilt als wahrer Virtuose in der Küche, der mit viel Kreativität und einer unglaublichen Liebe zum Detail immer wieder neue Gerichte kreiert. Seine Küche gilt als Synthese aus regionalen und internationalen Geschmacksrichtungen. Seine venezianischen Gerichte bestechen durch einen Hauch von Orient und eine Hommage an Ascanis Heimat, das Latium.

From Lazio to Venice

Born in 1987, from the town of Fuggi in Lazio, cooking is in Donato's DNA: his father cooked for events, while his uncle was a chef in a trattoria. His CV goes back to Enrico Crippa; he was then deputy to Paolo Lopriore at the Tre Cristi in Milan. When Lopriore left, Ascani was briefly head chef before the call came from Bartolini. Ascani is a virtuoso of creativity and ideas, with a fanatical attention to detail. His cuisine is a synthesis of the local and the global, with touches of the East that enrich the Venetian roots and pay tribute to his origins in the Lazio region.



**Ristorante/Restaurant "Gourmetstube Einhorn" **
Vipiteno (Bolzano)/Sterzing (Südtirol)**

L'Alto Adige nelle vene

Ideatore di piatti di altissimo livello, capaci di stupire il palato grazie alla selezione di verdure e ortaggi di stagione coltivati nell'azienda agricola del Romantik Hotel Stafler, alle carni di vacche frisone allevate nel podere e alla ricerca di chicche del territorio. Ricette "leggere e rivitalizzanti" che esaltano e mescolano le origini altoatesine dello chef alla haute cuisine internazionale. Fra i cuochi creativi Girtler è il rappresentante più capace di una cucina olistica.

Südtirol im Blut

Peter Girtler ist für seine Spitzengerichte bekannt. In seiner Küche setzt er auf erlesenes, saisonales Gemüse vom Bauernhof des Romantik Hotels Stafler und Fleisch des hofeigenen Holstein-Rinds. Girtler ist ständig auf der Suche nach lokalen Köstlichkeiten für „leichte und belebende“ Gerichte. Der Küchenchef kombiniert internationale Haute Cuisine raffiniert mit seinen Südtiroler Wurzeln und gilt unter kreativen Chefköchen als bester Vertreter der ganzheitlichen Küche.

South Tyrol in his veins

Peter Girtler is the creator of top-quality dishes that amaze the palate, thanks to the seasonal vegetables selected from the farm of the Romantik Hotel Stafler, the meat of the Friesian cattle raised there and a search for local delicacies. His "light and revitalising" recipes enhance and mix his South Tyrolean origins with international haute cuisine. Girtler, of all the creative chefs, is the one most capable of producing holistic cuisine.



**Ristorante di/Restaurant der "Villa Feltrinelli" **
Gargnano (Brescia)**

Piante aromatiche, che passione

Inizia giovanissimo da Pinchiorri a Firenze e prosegue a Parigi, da Alain Ducasse e Pierre Gagnaire, poi Yokohama, New York, Hong Kong, Oxford, Parigi, Spagna e di nuovo in Italia, dove nel 2001 è precettato come sous chef a Palazzo Sasso al Ristorante Rossellinis di Ravello. Arrivato a Villa Feltrinelli, Baiocco inizia a seguire il suo desiderio di una cucina pura, leggera, evidente, in cui le piante aromatiche, sua grande passione, hanno un ruolo assoluto.

Leidenschaft: Kräuter und Gewürze

Baiocco begann schon früh eine Ausbildung im Restaurant Pinchiorri in Florenz und arbeitete anschließend in Paris bei Alain Ducasse und Pierre Gagnaire. Seine Karriere führte ihn nach Yokohama, New York, Hongkong, Oxford, Paris, Spanien und schließlich zurück nach Italien, wo er 2001 Chefkoch des Palazzo Sasso im Restaurant Rossellinis in Ravello wurde. Im Restaurant des Hotels „Villa Feltrinelli“ begann Baiocco, seine Vision einer schlichten, leichten und natürlichen Küche zu verwirklichen. Kräuter und Gewürze, Baioccos Leidenschaft, machen seine Küche einzigartig und spielen in all seinen Gerichten eine besondere Rolle.

A passion for aromatic plants

Stefano Baiocco started very young at Pinchiorri in Florence, continuing in Paris with Alain Ducasse and Pierre Gagnaire: then came Yokohama, New York, Hong Kong, Oxford, Paris and Spain before his return to Italy where, in 2001, he became sous-chef at Palazzo Sasso, at Rossellinis Restaurant in Ravello. Arriving at Villa Feltrinelli, he began to follow his desire for pure, light, apparent cuisine, with his great passion for aromatic plants playing a vital role.



**Ristorante/Restaurant "Venissa" *
Mazzorbo (Venezia/Venedig)**

Cucina ambientale, inclusiva e golosa

Una cucina radicata nel territorio e attenta alla sostenibilità verso l'ambiente che la circonda. In coppia con Francesco Brutto anche nella vita privata, definisce la loro cucina "ambientale, inclusiva e golosa". Nei piatti prevalgono verdure ed erbe dei loro orti e il pesce lagunare e dell'alto Adriatico. Chiara Pavan affronta nella sua cucina i temi legati alla tutela ambientale quali l'approvvigionamento di prossimità, l'autoproduzione, la riduzione della proteina animale e la conservazione dei cibi attraverso la fermentazione.

Ökologisch, integrativ und erlesen

Die Küche von Chiara Pavan ist stark mit Venedig verbunden und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit. Gemeinsam mit ihrem Geschäfts- und Lebenspartner Francesco Brutto definiert sie ihre Küche als „ökologisch, integrativ und erlesen“. Ihre Gerichte zeichnen sich durch den Einsatz von Gemüse und Kräutern aus dem restauranteigenen Garten und frischen Fisch aus Venedig und der nördlichen Adria aus. Chiara Pavan liegt die Umwelt am Herzen: Sie setzt auf lokale Produkte, wenig tierisches Eiweiß in der Küche und die Konservierung von Lebensmitteln durch Fermentation.

Environmental, inclusive and gourmet cuisine

Chiara Pavan's cuisine is deeply rooted in the territory and alert to the sustainability of the surrounding environment. Together with her partner Francesco Brutto, she defines their cooking as "environmental, inclusive and gourmet". Their dishes emphasise vegetables and herbs from their own gardens and fish from the lagoon and the northern Adriatic. Chiara Pavan addresses environmental issues in her cooking, such as local sourcing, self-production, a reduction in the use of animal protein and the preserving of food through fermentation.