

Tutto il gusto del Canton Ticino, con cinque indirizzi da non perdere

Dany Stauffacher è l'organizzatore di S.Pellegrino Sapori Ticino e Ticino Gourmet Tour, eventi nati per valorizzare la scena enogastronomica locale. Nella nostra intervista un bilancio del momento e anche qualche dritta golosa...



Dany Stauffacher

In un mondo globale come quello corrente, c'è la tendenza a sentirsi sempre più cittadini del mondo. L'identificazione in un'unica grande comunità e l'abbattimento delle frontiere ha portato alla contrazione delle distanze in favore del turismo internazionale. Tuttavia, ciò ha contribuito anche a un allontanamento dalle proprie radici. Non è infatti un caso se in particolare le nuove generazioni viaggiano molto più all'estero piuttosto che nel proprio territorio, tanto da non conoscerlo a fondo. Solo negli ultimissimi anni si è riscoperto il turismo interno e la riscoperta delle bellezze locali, complice anche la pandemia che, impedendo la possibilità di fuoriuscire dai confini nazionali, ha favorito, di conseguenza, il turismo locale.

Ma c'è chi, pur nutrendo grande ammirazione per l'estero e, probabilmente, proprio alla luce di ciò, ha voluto puntare tutto sul proprio territorio. Sì, stiamo parlando di lui, *'uomo del Ticino*, Dany Stauffacher.



Dany Stauffacher a nell'Hub di *Identità Golose Milano*, durante la presentazione di *S.Pellegrino Saperi Ticino*

Conosciuto ai più come ideatore dell'iniziativa *S.Pellegrino Sapori Ticino*, **Dany** è un imprenditore che ha fatto del suo territorio una risorsa ineguagliabile. *S.Pellegrino Sapori Ticino* ne è, per l'appunto, piena dimostrazione.

Abbiamo scambiato qualche parola con l'uomo del Ticino per saperne un po' di più sull'impegno di cui si è fatto carico in nome della terra che gli ha dato i natali e di cui è profondamente innamorato. Se non altro, si è da poco conclusa la diciassettesima edizione di *S.Pellegrino Sapori Ticino*, quest'anno dedicata alla Francia (ne abbiamo parlato [qui](#)) e che ha riscosso un successo oltre addirittura le aspettative degli organizzatori.



Osteria del centro (Comano, Lugano)

«L'asticella si alza sempre più. Questa diciassettesima edizione di *S. Pellegrino Sapori Ticino* che ha avuto come tema *Vive la France!* ha avuto davvero un grande successo, probabilmente perché un tema forte e sentito che ha sin da subito creato sinergia tra due territori, la Francia e il Ticino, differenti ma molto affini. Molti ristoratori francesi hanno chiuso il proprio ristorante per partecipare all'evento e ciò, dopo 17 anni di storia, ci rende davvero orgogliosi», afferma l'ideatore e "aggregatore", come ama definirsi, **Stauffacher**.

E non finisce qui, perché si sta pensando già alla prossima edizione di questo grandioso evento a cadenza annuale che ha come obiettivo principe quello di valorizzare un territorio meraviglioso come quello ticinese attraverso l'ospitalità locale e l'enogastronomia internazionale creando sinergie vincenti: «l'asticella, come si è detto, si alza sempre più. L'idea per il prossimo anno è di puntare tutto sulla Germania. Perché, si sa, la Germania non ha una lunga tradizione gastronomica ed è sostanzialmente influenzata dalla cucina italiana e francese. Ma a suo vantaggio va l'incredibile tecnica e precisione. Quando i tedeschi fanno qualcosa, la fanno bene».



Antica Osteria del Porto (Lugano)

Ma *S.Pellegrino Sapori Ticino* non è l'unica iniziativa a cui ha dato impulso **Dany Stauffacher** per amor del suo territorio. **Ticino Gourmet Tour**, questo il nome di un altro progetto sempre targato *Sapori Ticino*, nato con la collaborazione di Enti Turistici (quali *Ticino Turismo*, *GastroTicino*, *TicinoWine*, *CCAT* e le *Organizzazioni Turistiche Regionali*) e volto a promuovere il territorio puntando tutto su enogastronomia, ospitalità e cultura, valori di cui il canton Ticino può far proprio vanto, il tutto attraverso campagne digitali.



Sass Café (Lugano)

«Vogliamo iniziare un percorso virtuoso con i clienti, locali e con i turisti, per dare risalto alla nostra ristorazione, al nostro territorio e alle produzioni di ingredienti di qualità. Quante volte ci siamo trovati in vacanza e avremmo sperato di poter chiamare un amico del posto e farci consigliare un ristorante dove poter stare bene e magari combinare il pasto con una visita sul territorio? Ecco, questo è *Ticino Gourmet Tour*, brand nato per unire sotto lo stesso “cappello” un’accurata scelta di ristoranti che facciano della qualità e dell’esaltazione degli ingredienti del territorio la loro filosofia ma che allo stesso tempo possano portare avanti la tipica accoglienza mediterranea che contraddistingue il Cantone più a Sud della Svizzera», in questi termini si esprime **Stauffacher**.



Blu Restaurant & Lounge (Locarno)

Ma tale iniziativa nasce sì per sensibilizzare i turisti, ma anche e soprattutto per gli abitanti locali, «perché, come sappiamo, il turismo è fondamentale, ma lo è soprattutto per le città d'arte. Solitamente il turismo massivo ricopre solo alcuni periodi dell'anno. Il vero apporto in termini economici per un territorio come il canton Ticino proviene sostanzialmente dai locals».



Locanda Orico (Bellinzona)

A questo punto, abbiamo chiesto a **Dany Stauffacher** le 5 insegne enogastronomiche da non perdere per locals e turisti ma, soprattutto, per tutte le tasche. Ed ecco qui la sua top 5:

- [Osteria del centro](#) (Comano, Lugano), per una cucina di territorio rivisitata in chiave contemporanea grazie alle materie prime di altissima qualità reperite da piccolissimi produttori locali e dove «il vegetale è il protagonista e la proteina l'accompagnatrice».
- [Antica Osteria del Porto](#) (Lugano), luogo storico sulle sponde del lago di Lugano, rilevato da Mario e Adriana i quali hanno portato una ventata di aria fresca alla cucina locale.
- [Sass Cafè](#) (Lugano), nella piazza principale di Lugano, Piazza Riforma, una vera e propria istituzione per la città e i suoi abitanti.
- [Blu Restaurant & Lounge](#) (Locarno), per una cucina mediterranea con incursioni internazionali beneficiando della meravigliosa terrazza con vista sul lago Maggiore.
- [Locanda Orico](#) (Bellinzona), per una cucina stellata e accessibile che amalgama la gastronomia italiana e quella francese puntando tutto sulla stagionalità delle materie prime.