



La sedicesima edizione di Sapori Ticino, spiegata dal suo ideatore Dany Stauffacher

Alcune stelle della Spagna brilleranno anche in Ticino



MAURO BOTTI

Non smette mai di stupirci. E quest'anno lo fa con il suo piglio da "matador". **Dany Stauffacher** fa brillare il firmamento del Ticino grazie agli chef stellati spagnoli che delizieranno i palati durante le serate organizzate per la sedicesima edizione di S. Pel-

legrino Sapori Ticino. Ma parliamone proprio con lui, con il deus ex machina che ha portato il Ticino enogastronomico nell'élite europea.

Dany in molti non ancora capito l'importanza di questo tuo evento. Come te lo spieghi?

In molti non capiscono che l'enogastronomia è un motore importantis-

simo della nostra società e della nostra economia. Purtroppo si spendono e spandono soldi in molti settori... dove non si meriterebbero nemmeno la metà di quello che ricevono. Noi andiamo avanti con le nostre gambe. E ti ringrazio per questa intervista, non tutti hanno la sensibilità di capire quanto sia importante, per il Ticino, questo nostro appuntamento annuale.



La stampa internazionale vi ha eletto da tempo come miglior Festival enogastronomico a livello europeo con un record di oltre 350 stelle Michelin presenti, premiato nel 2021 dalla rivista Food and Travel come miglior evento, tutto questo che effetto fa?

Nessuno in particolare, anche se sicuramente ne siamo felici. In realtà, per noi da 16 anni è come andare in montagna, quando arrivi alla vetta sei felice, ma non pensi mai troppo al cammino fatto perché l'essere arrivato in cima significa aver fatto bene il tuo lavoro, cosa abbastanza normale per tantissime persone. Senza mai dimenticare comunque che nella mia salita ho avuto dei compagni di viaggio fantastici, senza i quali sarei ancora a valle. Le tantissime persone che lavorano nel settore non si sentono o si vedono mai brave, cercano solo di fare al meglio il loro lavoro, dal lavapiatti al direttore d'albergo.

Quest'anno parleremo... spagnolo. Cosa ci puoi dire?

La storia della gastronomia mondiale ha dei punti di riferimento imprescindibili: uno di questi è sicuramente la cultura enogastronomica spagnola. Per questa edizione sono felice di proporre ai nostri amici gourmet nuove emozioni che permetteranno di conoscere molti chef spagnoli tra i più innovativi e famosi al mondo. Sin dagli inizi, ho voluto unire turismo ed enogastronomia da tutto il mondo, l'industria alberghiera con quella della ristorazione: con 350 stelle ospitate ad oggi, abbiamo potuto conoscere ed apprezzare tanti personaggi, sapori e saperi di tanti Paesi. In tutti questi anni anche il nostro territorio ha sviluppato sempre più una cultura gastronomica d'eccellenza che lo ha

portato ad essere una delle regioni con più stelle al mondo in rapporto agli abitanti, una popolarità di cui possono godere tutti gli attori del territorio stesso. Per questi motivi accanto ai grandi chef spagnoli, protagonisti come sempre nel nostro nuovo viaggio, saranno alcune delle più belle e significative location del Ticino, dove gli chef ticinesi come ogni anno metteranno a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili, attraverso una cucina d'eccellenza accompagnata da vini locali e internazionali molto ricercati.

Ma perché proprio la Spagna?

La cucina spagnola ha una tradizione di centinaia di anni e oggi è una delle destinazioni più ricercate dai buongustai di tutto il mondo con una qualità incredibilmente alta e un'infinita diversità tra cui scegliere, riconosciuta dalle più prestigiose classifiche internazionali. Non dimentichiamo che è stata uno dei primi Paesi europei a stabilire colonie nelle Americhe introducendo nel nostro continente, all'inizio del Cinquecento, alcuni ingredienti come il pomodoro, la patata, il mais o il cacao, che oggi si utilizzano comunemente in tutta Europa.

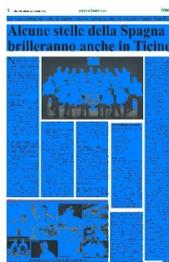
Immagino diventi sempre più difficile organizzare un appuntamento del genere. Diciamo che l'asticella è sempre più alta...

Preparare questa edizione non è stato facile, ma entusiasmante. Nei viaggi che ho fatto e grazie agli incontri che ho avuto, ho capito che ci confronteremo con un mondo dalle mille sfaccettature, un mondo all'avanguardia che ha una attenzione enorme e un grande rispetto verso la cultura ga-

stronomica che sfocia in sapori e proposte culinarie sorprendenti. La selezione degli chef ha tenuto conto non solo della loro capacità creativa e professionalità gastronomica, ma anche della loro capacità di raccontare storie, trasmettere emozioni, di essere modelli ed esempi di tendenze ed esperienze uniche. Per una gastronomia originale, sana, solidale, sostenibile e, naturalmente, sempre appagante. Un ringraziamento particolare a Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia, per il suo fondamentale contributo. Un grande personaggio in Spagna che ho avuto la fortuna di conoscere grazie a Mario Mantegazza nel 2020. Se il programma 2022 conterà molti dei migliori cuochi spagnoli lo dobbiamo anche a lui, che rappresenta il deus ex machina della gastronomia nella sua nazione. Inoltre, avere anche partner come la Comunidad de Madrid ci inorgoglia molto e ci permette di proseguire nello scambio culturale e turistico che è alla base del nostro Festival. Come sono fondamentali le partnership con Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region. Senza dimenticare tutti gli altri importanti partner che ci sostengono da anni e senza i quali tutto questo non sarebbe possibile.

In poche parole come si svolgeranno le serate?

*Abbiamo 10 Chef tra 2** e 3*** Michelin che porteranno il loro "sapere" culinario e saranno testimonial del loro territorio con 12 Official Nights che si svolgeranno, come detto prima, in varie località. L'aspetto turistico è importantissimo perché combina la*



*curiosità di esplorare nuovi territori con la voglia di mangiar bene: un turista passa a tavola ogni giorno svariate ore quando è in vacanza. Come ogni anno il Festival inizierà ufficialmente con il Grand Opening, presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano lunedì 26 settembre (domani), dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels, per poi continuare con le serate ufficiali e si chiuderà domenica 13 novembre sempre all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses. Non mancheranno le serate promozionali oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, l'associazione che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi Hotel 5 stelle della Svizzera, dove affiatati gruppi di top Chef ticinesi porteranno il loro estro culinario al servizio della promozione del Cantone: il 20 ottobre a La Réserve Eden au Lac di Zurigo; il 2 novembre al Fairmont Montreux Palace e il 9 novembre al Mandarin Oriental Palace di Lucerna e un appuntamento molto amato dal pubblico di S.Pellegrino Saponi Ticino: due special nights il 12 e 13 ottobre, presso il Ristorante Moncucchetto, con l'unica donna chef della manifestazione, una grande amica di SPST, Anna Matscher del Ristorante Zum Löwen di Tesimo * M in Alto Adige alle porte di Merano. Lo scorso 4 settembre c'è stato un primo assaggio di una edizione che si prospetta indimenticabile con il ritorno del "Dejeuner au Château" presso la Tenuta Castello di Morcote. E per finire, tra le tante ricche proposte, prosegue anche la collaborazione con l'EOC Ente Ospedaliero Cantonale, con una serata speciale il 15 novembre, una anteprima di futuri interes-*

santi sviluppi sul rapporto tra cibo e salute.

Una ricetta per palati fini

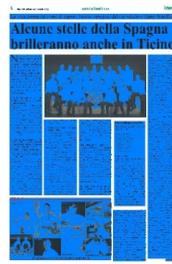
Stewed peas in a briny pea pod sauce, di Ricard Camarena

Ingredienti base

10 g di aglio viola essiccato
1 g di foglie di alloro
75 g di vino bianco
1g di pepe nero
13 g di prezzemolo
35 g di limone
1 kg di cozze clóchina

Preparazione

Unire gli ingredienti in una pentola a pressione. Coprire e avvolgere accuratamente con pellicola trasparente. Mettere sul fuoco e togliere quando il vapore inizia a uscire dal coperchio. Lasciare riposare per 1 ora, quindi filtrare e filtrare di nuovo attraverso la musola. Conservare in frigorifero. Unire il brodo di cozze di clóchina molto freddo con il mangetout in un Thermomix. Frullare alla massima velocità per 1 minuto. Filtrare e addensare con la gomma di xantano. Sbollentare le taccole. Cuocere con i piselli in salsa di taccole e cozze "clóchina". Irrorare con olio d'oliva. Impiattare e aggiungere i germogli di piselli.



Gli chef



Per gli interessati: www.sanpellegrinosaporiticino.ch