

Tra profumi e sapori mediterranei

Una cucina alla ricerca dell'eccellenza in tutta la sua semplicità

Termina in Riviera il viaggio alla scoperta della gastronomia francese. Lasciamoci travolgere dall'atmosfera tipica del Sud della Francia, come in uno scorcio incantevole da cartolina, un dedalo di viuzze dai colori pastello, un intrico di vicoli stretti e tortuosi brulicanti di prodotti tra terra e mare.

Pochi decine di km dividono gli chef delle ultime due cene ufficiali di S.Pellegrino Saporì Ticino 2023 - Vive la France: Nizza e Mentone, due perle della Riviera francese, dove tradizione, cultura e innovazione si fondono.

Stasera al **Ristorante Meta di Lugano**, ospiti di **Luca Bellanca**, i fratelli **Gaël & Mickaël Tourteaux** del **Flaveur di Nizza**, accompagneranno gli ospiti in un giro del mondo culinario.

Con un'infanzia in Guadalupa e tanti viaggi, hanno creato una melodia di sapori. Gaël, il maggiore, nato a Reims e Mickaël in Guadalupa, sono cresciuti su isole diverse: da Mauritius al Madagascar, passando per l'isola di Réunion e Mayotte. Questi anni insulari e tropicali hanno riempito i loro ricordi gustativi e olfattivi. Dopo esperienze in giro per il mondo, il risultato è stato Flaveur, nel cuore di Nizza dal 2008, a cui hanno dedicato tutte le loro energie conquistando una stella Michelin nel 2011 e una seconda nel 2018.



Programma completo
sanpellegrinosaporiticino.ch
Informazioni e riservazione
info@saporiticino.ch



Gaël & Mickaël Tourteaux, 2 stelle Michelin, ospiti di Luca Bellanca al Ristorante Meta di Lugano, il 5 novembre.

© ANTHONY LANNERETONNE



Mauro Colagreco, 3 stelle Michelin e 1 stella verde, ospite di Domenico Ruberto all'Hotel Splendide Royal di Lugano, il 7 novembre.

© MATTEO CARASSALE

Nel corso degli anni, hanno abbracciato e promosso pienamente la ricchezza dei prodotti locali della regione Maralpina e della Riviera, lavorando a stretto contatto con piccoli produttori locali, allevatori, raccoglitori e pescatori, senza dimenticare le spezie lontane. In un piatto, uno scorfano di Nizza può incontrare il vadouvan, una miscela di spezie indiane dal profumo intenso. La loro è una cucina di carattere, raffinata e creativa. Con un raro livello di precisione tecnica, cercano sempre il modo di valorizzare il prodotto in modo che racconti la loro storia: sapori mediterranei arricchiti da agrumi e spezie, con menta, riso bianco e peperoncino e galanga. Lavorano con frutta locale e verdura poco conosciuta come la cristofina e il tamarillo, e pesci meno nobili come la riciola e la seppia. Sorprendenti miscele combinano funghi champignon con mandorle e galabé, uno zucchero grezzo dell'isola della Réunion, o con macis, cortecchia di nocemoscata e cioccolato grezzo. Tra le varie proposte, gli ospiti di S.Pellegrino Saporì Ticino potranno gustare un risotto all'onda con cal-



The blanc, prunes fermentées by Gaël & Mickaël Tourteaux.

© ANTHONY LANNERETONNE



Ravioles, poupe, poivron by Mauro Colagreco.

© MATTEO CARASSALE

tati dai vini abbinati da Ivo Monti, tra cui il Canto della Terra, considerato uno dei migliori Merlot d'Europa. Martedì 7 novembre ospite di Domenico Ruberto all'Hotel Splen-

dide Royal, sarà il Padrino di S.Pellegrino Saporì Ticino 2023 - Vive la France, Mauro Colagreco del ristorante Mirazur di Mentone. Arrivato dalla nativa Argentina nel 2006, non ha bisogno di presen-

tazioni: 3 stelle Michelin, 1 stella verde, primo posto nella classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo The World's 50 Best Restaurants nel 2019, Goodwill Ambassador per l'Unesco. Convinto dei benefici della filiera corta e forte dei legami che ha instaurato con il mondo che lo circonda, si impegna a promuovere una gastronomia circolare che rispetti i cicli della natura. Attraverso i suoi piatti si intraprende un percorso sensoriale con l'obiettivo di imparare ad ascoltarla e comprenderla. Seguendo il calendario biodinamico, il suo approccio permette di tornare alle origini e ai metodi tradizionali dei nostri antenati, che seguivano il ritmo delle stelle per coltivare il loro cibo. 15 ettari di orti e frutteti del Mirazur, biodinamici al 100%, sono il cuore della sua filosofia: il calendario lunare viene integrato nel calendario del ristorante. Senza voler essere totalmente autosufficienti, gli orti sono un vero e proprio laboratorio di ricerca a cielo aperto. Oltre a coltivare 39 varietà di pomodoro, si lavora anche per valorizzare le specie dimenticate e per individuare i terreni migliori per ciascuna varietà di piante. Mettendo in evidenza le interazioni tra la luna, le stelle e gli elementi viventi, che variano ogni giorno, si tiene conto dei benefici stimoli cosmici che agiscono direttamente sullo sviluppo di radici, foglie, fiori e frutti, determinando così i momenti in cui l'energia sarà più favorevole e concentrata in ogni parte della pianta. Ci saranno quindi proposte gastronomiche diverse a proposito dei giorni delle radici, delle foglie, dei fiori o dei frutti. Tutto ciò unito a prodotti di mare provenienti da pesca locale e responsabile, carni selezionate allevate in fattoria e i tesori dei produttori storici e degli ortolani della regione mediterranea. Un'esperienza unica anche per gli ospiti di S.Pellegrino Saporì Ticino arricchita da una selezione d'eccellenza di vini francesi del Domaine Chavy Chouet proposti da Chronos Wine Cellar.

Un festival diventato una importante occasione di scambio

Tra pochi giorni calerà il sipario sulle cene ufficiali di S.Pellegrino Saporì Ticino 2023 ed è tempo di bilanci. Dany Stauffacher, CEO & Founder di Saporì Ticino, racconta il presente e il futuro della manifestazione

I primi di ottobre si è svolto l'ottavo Forum Mondiale sul Turismo Gastronomico dell'Organizzazione Mondiale del Turismo - UNWTO, a San Sebastian in Spagna, dove è stato sottolineato che il turismo enogastronomico continua a crescere, le destinazioni sono chiamate a sviluppare piani strategici che tutelino e valorizzino le produzioni locali e autentiche: il patrimonio enogastronomico va tutelato, rivalorizzato in tutte le sue espressioni e comunicato attraverso narrazioni per contrastare l'omogeneizzazione del gusto e che educare è centrale e bisogna formare tutti gli attori delle filiere del turismo e dell'agricoltura, i consumatori, le comunità locali. Temi che da 17 anni, grazie al Festival, vengono discussi perché sempre di più i turisti mostrano un forte e diffuso desiderio di scoprire e vivere le esperienze enogastronomiche e i territori di produzione. Sin dall'inizio il nostro scopo è sempre stato quello di produrre comunicazione sul mondo dell'alta cucina e oggi, con orgoglio, posso dire che ci siamo riusciti. Il grande amore per la mia regione mi ha portato a sviluppare un'idea

per promuovere il territorio ticinese come destinazione turistica, subito accolta da un gruppo di Grandi Alberghi e ristoranti che decisero di mettere a disposizione la loro professionalità per dar vita al Festival, accomunati da un obiettivo comune: sostenere e mettere in luce un territorio attraverso l'ospitalità d'eccellenza con l'idea che l'alta cucina potesse essere determinante, portando in Canton Ticino tutto il meglio dell'enogastronomia internazionale per collaborare con alberghi e chef ticinesi. Non si parlava ancora tanto di stelle, anche se c'erano già ristoranti importanti, non si percepiva ancora che l'elemento gastronomico sarebbe diventato fondamentale nella scelta della destinazione e in pochi consideravamo la ricchezza enogastronomica del nostro territorio. Non si immaginava quindi che il territorio ticinese sarebbe diventato una delle regioni con più stelle al mondo in rapporto agli abitanti. Oggi posso dire che SPST è diventato una casa per grandi chef e un luogo per incontri dove si è sviluppato un percorso gastronomico unico, che ha visto come protagonisti circa oltre 300 serate stellate con più di 470 stelle Michelin e 4700 punti Gault Millau, grazie anche al sostegno di Ticino Turismo e le OTR di Lugano e Ascona Locarno. L'enogastronomia ha un ruolo fondamentale nel promuovere una destinazione e unendo i due settori fondamentali del turismo, l'industria alberghiera e quella della ristorazione abbiamo sviluppato una occasione di grande promozione sia per la Svizzera che per il Cantone, soprattutto verso un turismo più esigente e con maggiori capacità di



I grandi chef possono diventare i capifila di un grande movimento che vede coinvolti tutti gli attori interessati per sostenere il ruolo fondamentale del cibo come strumento di salute e di piacere, allo stesso tempo

spesa. La manifestazione è diventata così un luogo di scambio di idee e un osservatorio privilegiato di tendenze. Al centro delle serate, nei menù proposti dagli chef stranieri, si portano all'attenzione alcuni temi importanti, come etica, sostenibilità e territorio. Anche i prodotti locali hanno una grande importanza. La rivalutazione dei cosiddetti "prodotti tipici" è divenuto un aspetto centrale viste le notevoli ricadute economiche, sociali e turistiche sui territori. Anche l'aspetto educativo del cibo è centrale per SPST: il coinvolgimento quindi delle scuole e dello Stato è fondamentale. Altro aspetto importante della manifestazione è il rapporto con i produttori locali di vino, sempre presenti alle serate. Il binomio cibo-vino è infatti un altro motore efficace per attirare un turismo consapevole e gourmet. Il pensiero ora va al futuro, con l'intenzione di continuare a program-



Dall'alto a sinistra: Tito Modugno, Ambrogio Stefanetti, Marco Badalucci, Davide Asiatti, Marco Campanella, Andrea Muggiano, Andrea Pedrina, Trevor Appignani, Andrea Levratto, Loris Meot, Mattias Roock, Diego Della Schiava, Luca Bellanca, Giuseppe Pistrutto, Federico Palladino, Cristian Moreschi, Andrea Bertarini, Nicola Leanza, Riccardo Scamario, Lorenzo Manzini, Domenico Ruberto, Emanuele Bertelli, Alessandro Boleso, Frank Oerthle, Dario Ranza, Lorenzo Albrici con Dany Stauffacher.

© GIORGIA PANZERA



Il Festival vuole esportare la cultura enogastronomica svizzera e ticinese nei mercati di riferimento turistici come Germania, Italia, USA e Paesi del Golfo

mare grande nuovi appuntamenti. Dopo Berlino, quest'anno il Festival ha varcato i confini nazionali presentandosi a Parigi e finalmente sento che c'è un grande gioco di squadra. Ora vorremmo proporre a Svizzera Turismo e ai nostri partner, un piano d'azione per i prossimi 3/5 anni dove raccontare le nostre eccellenze enogastronomiche integrando la cultura e il territorio nei mercati turistici di riferimento come la Germania, l'Italia, gli Stati Uniti e i Paesi del Golfo. La Svizzera è conosciuta da sempre per la grande tradizione alberghiera e in questo giocano un ruolo

fondamentale gli **Swiss Deluxe Hotels**, che con i suoi 39 alberghi e 1,3 milioni di pernottamenti, sono nostri partner strategici e fondamentali da oltre 10 anni, hotels che danno a loro volta una grande importanza alla gastronomia con il loro oltre 30 chef stellati. La Svizzera, e il Ticino, hanno tutte le carte in regola per essere un riferimento enogastronomico all' livello internazionale, d'altronde, il primo grande chef moderno della storia è stato a metà del XV secolo Maestro Martino della valle di Blenio, dobbiamo solo presentarci uniti.

Un'offerta enogastronomica di qualità in Ticino



© TI-PRESS

Oggi l'enogastronomia ha certamente un ruolo di primo piano nell'esperienza di viaggio, e la presenza di esperienze a tema è un elemento sempre più considerato dai turisti quando devono scegliere la meta della propria vacanza. Ne abbiamo parlato con Angelo Trotta, Direttore di Ticino Turismo (in foto).

Che l'enogastronomia sia un settore fondamentale per il turismo in Ticino non è solo una sensazione, bensì un fatto, supportato da alcuni dati importanti. Da un'indagine svolta dal Monitor del turismo svizzero (TMS) emerge ad esempio l'importanza della gastronomia nella scelta della destinazione: circa il 20% degli intervistati ha citato l'offerta gastronomica ticinese come ragione principale del viaggio nel no-

stro cantone. Si tratta di uno dei motivi più gettonati dopo gli aspetti naturalistici del Ticino. Senza contare che circa il 30% del budget dei visitatori è speso in questo settore. La cultura enogastronomica ticinese, parente stretta di quella lombarda, non ha di fatto nulla da invidiare a quelle più rinomate, e la forte competitività dei nostri ristoranti rispetto al resto della Svizzera lo dimostra.

Sono variegati i motivi per cui in Ticino la cultura gastronomica assume un ruolo così privilegiato. Da una parte si tratta del risultato di un forte impegno nel corso degli ultimi decenni da parte di chi è attivo in questo settore. Ciò ha contribuito a far crescere la qualità dell'offerta gastronomica in tutto il cantone. Una qualità che è messa in pratica su più fronti, ad esempio con un'ampia

attenzione alle materie prime locali e quindi con un occhio di riguardo al concetto di sostenibilità, peraltro sempre più importante in tutti gli ambiti del mondo turistico. Un concetto, quello della regionalità, ben rappresentato dal brand Ticino Gourmet Tour che nasce proprio con lo scopo di valorizzare la "ticinesità" dei locali che vi aderiscono. Un altro concetto importante è la varietà del panorama gastronomico a disposizione dei nostri visitatori. Se da una parte il Ticino vanta la presenza di ben 9 ristoranti con chef stellati, per un totale di 11 stelle Michelin che Saporì Ticino ci aiuta a far conoscere anche fuori dai nostri confini, dall'altra la qualità è la tradizione della nostra cucina si esprime non solo nei ristoranti, ma anche ad altri livelli. Impossibile non citare a tal proposito i grotti, praticamente un unico in Sviz-

zera e particolarmente apprezzati dalla gente del posto e dai turisti. E a proposito di turisti cito un segmento importante in tal senso: i proprietari di case di vacanza che tornano spesso nella nostra regione diventando clienti fidati e affezionati e ripetono con entusiasmo le esperienze culinarie vissute nei ristoranti che apprezzano.

Non da ultimo sulle nostre tavole è presente dell'ottimo vino che si fa spesso notare in competizioni che valgono ai nostri prodotti premi a livello nazionale e internazionale. Il merlot e le altre tipologie coltivate con sapienza e passione dai viticoltori alle nostre latitudini di caratterizzano non soltanto durante i pasti, bensì disegnano con cura i profili delle colline permettendo così di valorizzare ancora maggiormente il nostro già splendido territorio.

Il futuro della ristorazione svizzera



© TI-PRESS

Sfide e opportunità secondo Massimo Suter, Presidente di Gastro-Ticino, vicepresidente di Gastro-Suisse e nel Consiglio di Svizzera Turismo in rappresentanza di GastroSuisse (in foto).

Nel cuore delle Alpi svizzere, la ristorazione ticinese (e non solo) sta affrontando una sfida cruciale: ottenere il riconoscimento quale motore trainante dell'industria turistica Bto Bto ma soprattutto Bto C. È giunto il momento di riconoscere che «l'arte della cucina è un viaggio di scoperta» (cit. François Minot), in cui ogni piatto è una tappa importante. Il Ticino, con le sue meraviglie naturali e le esperienze culinarie uniche dei suoi ristoranti, rappresenta una gemma turistica. Tuttavia, nonostante il fatto che i visitatori trascorrono più tempo a tavola che nei musei, la

gastronomia non ha ricevuto l'attenzione istituzionale che merita, creando difficoltà nella crescita del settore e mettendo in pericolo il prestigio del turismo svizzero. Il Consiglio nazionale sembra aver trascurato l'importanza della gastronomia e del turismo, non destinando fondi aggiuntivi a Svizzera Turismo. L'interconnessione tra turismo e ospitalità è fondamentale, poiché il settore alberghiero e ristorativo è influenzato come DMO (Destination Marketing Organization) e DMC (Destination Management Company), con un ruolo cruciale nell'attrarre visitatori. Le sfide future includono il risparmio energetico, attraverso l'adozione di pratiche più sostenibili, la gestione del cibo e la riduzione degli sprechi che richiedono un impegno concreto da parte dei ristoranti. Il «CSR» (Corporate Social Respon-

sibility) diventa cruciale in questo contesto. La qualità dei prodotti è un pilastro per offrire esperienze eccezionali, promuovendo il «Km 0» e il «DOP» (Denominazione di Origine Protetta) e sostenendo l'agricoltura locale. Inoltre, i ristoranti stellati ticinesi rappresentano un vero e proprio valore aggiunto, riunendo l'eccellenza della filiera enogastronomica, fungendo anche da punti di riferimento per l'innovazione e l'ispirazione per l'intero settore. La promozione e il supporto a questi ristoranti dovrebbero essere considerati una priorità, in linea con la densità di stelle «MICHELIN» presenti in Ticino. Dopo che l'over-tourism ha dimostrato come un'eccessiva affluenza turistica possa causare problemi come congestione, degrado ambientale e riduzione della qualità, è fondamentale trovare un equilibrio tra

promozione turistica e sostenibilità, promuovendo il turismo responsabile e «ecofriendly». Diventa così fondamentale una collaborazione efficace con le comunità locali, con gli abitanti e il territorio. In conclusione, il futuro della ristorazione nel Ticino richiede un approccio complesso e una visione che affronti le sfide e le opportunità legate all'efficienza energetica, alla gestione del cibo, alla qualità dei prodotti e al riconoscimento dei ristoranti stellati come eccellenza culinaria. Solo così possiamo garantire una crescita sostenibile e un impatto positivo sul settore gastronomico svizzero. «Ogni piatto è una storia da raccontare» (cit. Joel Robuchon) e il Ticino, con la sua straordinaria offerta gastronomica, ha il potenziale per emergere come un faro culinario nella Svizzera turistica.