

Quando il territorio si trasforma in esperienza gastronomica

Continuiamo a scopercchiare l'incredibile tesoro della Francia a tavola, dando voce a storie e racconti dei nuovi ospiti del Festival



Programma completo
sanpellegrinosaporiticino.ch

Informazioni e riservazione
Info@saporiticino.ch

Due zone della Francia molto diverse culturalmente e geograficamente nei prossimi appuntamenti di S.Pellegrino Sapori Ticino: Blois nella valle della Loira, con le sue ricchezze rinascimentali e oltre, da una parte e Narbonne in Occitania, la più antica capitale romana della Gallia, dall'altra. Con due chef che rappresentano appieno la cultura gastronomica francese attuale.

Lunedì 9 ottobre al Swiss Diamond di Vico Morcote, ospite di Giuseppe Pistrutto sarà Christophe Hay del Fleur de Loire a Blois.

2 stelle Michelin, 1 stella verde, Christophe Hay cucina in un fantastico edificio del Seicento che si affaccia sul fiume della Loira, da cui lo chef trae ispirazione. La sua filosofia mette davanti a tutto la natura e il gusto con un grande rispetto per l'ambiente: nella pesca per le specie della Loira, che saranno presenti nel menu della serata e nel coltivare gli ortaggi. Equilibrato dei sapori, ha creato una cucina vera, pura e audace, sofisticata e creativa, con l'ecologia al centro. Fin da bambino, ha avuto un amore profondo per il patrimonio della sua regione. Nato a Vendôme in una famiglia di agricoltori, ha realizzato il suo sogno di lavorare con produttori locali, dando loro l'opportunità di preservare le tecniche secolari e di continuare a produrre un'offerta d'eccezione, con l'identità da agricoltore. Si considera molto fortunato perché ha a disposizione un territorio ricchissimo da cui attingere, il migliore giardino di Francia. Il suo menu si ispira al meglio della regione, dal pesce alle verdure del suo orto e degli ortolani locali,



Christophe Hay, 2 stelle Michelin e 1 stella verde, ospite di Giuseppe Pistrutto al Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote il 9 ottobre. BY SYLVAIN BRIS



Tanche pousses et graines de colza - gel yuzu by Christophe Hay.

dalla carne del suo allevamento di Wagyu all'anguilla e alla carpa. Quando ha iniziato c'era un solo pescatore professionista della Loira; oggi ha rilanciato l'attività e può permettersi di lavorare anche il luccio e la carpa. Con il suo giardiniere coltiva tutte le piante e le erbe aromatiche che utilizza in cucina, ma anche la mag-

giore parte delle verdure che servono, occupandosi anche della conservazione e della diffusione delle più antiche varietà di ortaggi. Allo stesso tempo, cerca anche l'eccellenza altrove quando necessario, e si sforza di svilupparla a livello locale. Viaggia molto e porta regolarmente nuove specie e nuovi semi, come ad esempio 10 tipi di



Lionel Giraud, 2 stelle Michelin, ospite di Mattias Rook al Castello del Sole di Ascona il 10 ottobre.



Feuille à feuille de pommes de terre, Algues patientées au Saké by Lionel Giraud. CLAUDE CARRELAS

patate e diverse varietà di mais arrivate dal Perù. Si diverte inoltre a scovare antiche ricette nei libri di cucina del vicino Castello di Chambord, come la Carpe à la Chambord, creata nel XVIII secolo per il Maresciallo di Saxe. Ricetta che gli ospiti di S.Pellegrino Sapori Ticino potranno gustare tra le tante ricche proposte della serata.

Un'altra tappa gastronomica irrinunciabile è **Maison Saint Crescent** - La Table Lionel Giraud di Narbonne nella regione dell'Occitania e gli ospiti di S.Pellegrino Sapori Ticino potranno scoprirla il 10 ottobre quando Lionel Giraud sarà ospite di Mattias Rook al Castello del Sole di Ascona. Lo chef 2 stelle Michelin conosce

bene le mura della Maison, un ex oratorio del Medioevo, perché ci è cresciuto. Armato di coraggio e maturità, ha dato nuova vita a quello che un tempo era il locale della sua famiglia sviluppando una cucina creativa, secondo il calendario dettato dalla natura. All'insegna della semplicità, meticolosa e di alta qualità, i suoi piatti sono impregnati dei prodotti locali, ma anche di quelli dimenticati che ama far rivivere. La sua filosofia si basa su rapporti molto stretti con coloro che sono al centro del processo, con i piccoli produttori e pescatori, evitando di dover percorrere centinaia di chilometri, per una freschezza ottimale e una perfetta conoscenza del territorio. Il ristorante dista solo 15 minuti dal mare. È stato lui ad aprire la strada con l'asta del pesce di Port-la-Nouvelle, situata non lontano da Narbonne e, più in particolare con i piccoli pescatori del Golfo del Leone.

Per Lionel, i prodotti locali sono sinonimo di lusso, perché sono freschi e consumati al momento migliore, e vengono utilizzati al meglio, riducendo gli sprechi. È molto attento anche alla qualità del lavoro dei suoi collaboratori, un obiettivo importante quanto l'esperienza dei suoi clienti. Tutto finalizzato alla riuscita ottimale della proposta gastronomica. Il denominatore comune di tutte le sue ricette è la capacità di estrarre la quintessenza di un prodotto: da aggiungere ai suoi ricordi, quelli dei piatti della nonna, come nell'Homard cotta su braci di ginepro, delle persone che ha conosciuto, dei suoi viaggi. La cucina diventa così una occasione per condividere tutto questo.

La sua cucina si ispira così al momento, alla vita e all'istinto, basandosi sugli ecosistemi della regione occitana, per sapori delicati e raffinati. Una rivisitazione moderna dei prodotti locali di Narbonne anche alla serata di S.Pellegrino Sapori Ticino nel viaggio tra sapori e colori vegetali, marini, di montagna e di riviera, accompagnati da vini francesi proposti dalla Casa del Vino.

Il Ticino enogastronomico alla ribalta oltregottardo



Ancora una volta, l'enogastronomia si farà portavoce di un territorio, grazie allo spirito mediterraneo che è uno dei punti forti della nostra regione tanto amata dai turisti della Svizzera interna. **Mercoledì 11 ottobre** al The Dolder Grand di Zurigo, Heiko Nieder ospiterà Marco Campanella - Eden Roc, Ascona, Mattias Rook - Castello del Sole, Ascona, Cristian Morreschi - Villa Principe Leopoldo, Lugano e Marco Badalucci - Badalucci Taste of Art, Lugano. Prima tappa di S.Pellegrino Sapori Ticino in Svizzera interna presso i Swiss Deluxe Hotels, che vede protagonisti 5 stelle Michelin e 87 punti GM. Una serata gourmet che sarà caratterizzata da un'impressionante varietà di sapori, fresca e

all'insegna della convivialità, in un'atmosfera elegante e raffinata. Un approccio innovativo che si contraddistinguerà per l'equilibrio dei gusti sotto la guida del grande amico di SPST Heiko Nieder. Un incontro basato su una visione comune: l'importanza dell'enogastronomia nella scelta di una destinazione. Un elemento fondamentale nello sviluppo turistico di qualsiasi territorio. Servire l'emozione e far conoscere le eccellenze del Ticino fuori dai suoi confini è da sempre l'obiettivo di S.Pellegrino Sapori Ticino. Tutto realizzabile grazie anche alla collaborazione con i Swiss Deluxe Hotels, collezione di 39 tra i cinque stelle più esclusivi di tutta la Svizzera, partner strategico del Festi-

val da oltre 10 anni, che permette in ogni edizione che le cene della stagione vengano ospitate da alcuni tra i migliori hotel della Svizzera e di far conoscere in tutto il Paese le eccellenze ticinesi. Il cibo è un collante che unisce sempre di più economia, turismo e sostenibilità e sin dalla prima edizione del Festival nel 2007, unendo i due settori fondamentali del turismo, l'industria alberghiera e quella della ristorazione, Dany Stauffacher aveva intuito il grande potenziale dell'enogastronomia nel promuovere una destinazione, creando un evento che potesse far parlare del suo amato territorio, valorizzandolo attraverso la grande cucina d'autore, con chef ospiti da tutto il mondo. Anche il Direttore del The

Dolder Grand Markus Granelli sottolinea quanto il saper fare accoglienza passa anche attraverso l'enogastronomia e promuove l'hotel proprio come una destinazione gastronomica, dove i buongustai sono coccolati praticamente 24 ore su 24. Situato in una posizione privilegiata sopra Zurigo, in mezzo alla natura, The Dolder Grand, Hotel dell'anno 2024 per GaultMillau, cura l'offerta gastronomica con molta attenzione grazie alla supervisione del bistellato Heiko Nieder. Ospitalità d'eccellenza e alta cucina: una combinazione vincente per SPST, che si rafforza ancora di più quando accompagnata da una proposta enologica di alto livello come con Vinattieri che presenterà la ricchezza del terroir ticinese.