

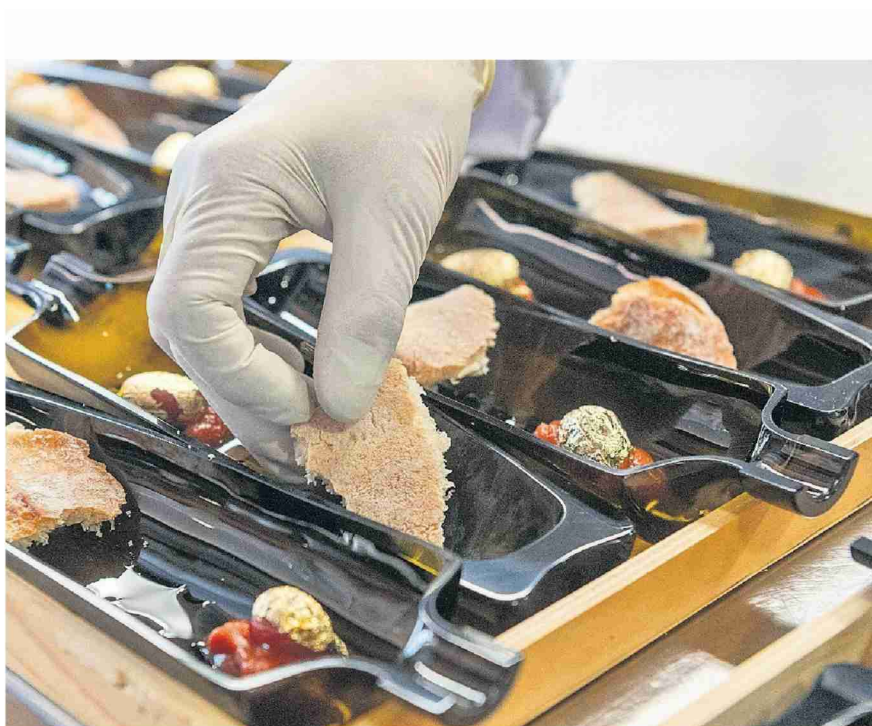


## Intervista /

Fondatore **Sapori Ticino**

«Ricordo ancora  
quel cappuccino  
di animelle  
fatto da una cuoca  
dell'Alto Adige  
Oggi innovazione  
in cucina significa  
ritorno alle origini»

DI **Giorgia Cimma Sommaruga**



*La stagionalità dei piatti oggi è fondamentale.*

©CDT/CHIARA ZOCCHETTI

Tempo di lettura: 5'56"

Ha girato il mondo intero, visitando le più importanti capitali, oltre che i borghi più remoti. Nel suo «quartier generale» ci sono le tracce dei viaggi: foto, souvenir, statue, quadri e tappeti coloratissimi. Dany Stauffacher conserva nel suo studio guide enogastronomiche, libri, e foto con i pluristellati chef a livello internazionale. E allora, ripercorriamo i 16 anni dalla fondazione di **Sapori Ticino**, l'agenzia che promuove eventi enogastronomici.

**Signor Stauffacher, viste quante ne possiede, hanno ancora senso le guide gastronomiche?**

«Assolutamente sì. Le guide aiutano le persone a trovare posti dove poter vivere esperienze culinarie secondo i propri gusti. Lo dice la parola stessa, lo guidano in un percorso. La più bistrattata è una guida online, Trip Advisor».

**Perché?**

«Non da me! Io non la bistratterei così tanto ma a un paio di condizioni. Verificare che il ristorante che abbiamo scelto ha minimo dalle 3 alle 400 recensioni. E poi guardare anche il genere dei commenti lasciati: tenere solo conto di chi scrive che ha mangiato bene o male, oppure tenere solo conto di chi dice che è caro o no è sbagliato. Il valore assoluto deve essere il cibo e il servizio in modo oggettivo».

**Il piatto memorabile che lei ha assaggiato in questi 16 anni?**

«Devo fare una premessa. Ho visitato più di 2.000 ristoranti, più le 400 serate che abbiamo organizzato negli anni con San Pellegrino **Sapori Ticino**, dove abbiamo ricevuto chef con oltre 350 stelle Michelin. Ho mangiato in circa - sommati - locali con 450 stelle Michelin. E devo dire che ci sono molti piatti di cui ho un ricordo fantastico. Se ne posso citare uno, per gusto assolutamente personale senza nulla togliere agli altri, è quello preparato da una cuoca dell'Alto Adige: un Cappuccino di animelle superlativo».

“  
**Più di 2.000 i ristoranti in cui ho mangiato, 400 le serate organizzate da Sapori Ticino ospitando più di 350 stelle**

“  
**Oggi le grandi innovazioni in campo culinario: guardare alla tradizione e far vivere una esperienza ancor prima di mangiare**

**Cos'è innovativo nella cucina di oggi?**

«È una parola con cui tanti cuochi amano definirsi. In realtà per me la grande tendenza delle innovazioni oggi è tornare alle origini. Questo soprattutto nei grandi cuochi. E poi certo, rivisitando i piatti. Mi piace pensare alle pietanze come alle grandi opere architettoniche, quelle belle le hanno già fatte nel passato, quindi certo, si può progredire, aggiungere particolarità. Per fare un esempio cito la territorialità delle materie prime: è tornata in auge in modo straordinario».

**Dipende anche da cosa offre il territorio...**

«Certo, sicuramente è importante. Ma un altro aspetto dell'innovazione sta ad esempio nell'accoglienza».

**In che senso?**

«Beh qui, a mio avviso, gli spagnoli sono maestri. Nei ristoranti - dalle due alle tre stelle Michelin - che ho visitato in Spagna ho scoperto che l'avventura inizia ancora prima di sedersi al proprio tavolo. Prima ti portano dove fanno gli aperitivi e ti danno uno stuzzichino, poi ti portano in cucina, poi nella loro cantina dei vini dove ti fanno degustare qualcosa... Insomma ancora prima di arrivare a tavola hai già vissuto una parte dell'esperienza».



visiva e sensoriale. Questa a mio avviso è una delle grandi innovazioni che ho visto negli ultimi anni, però l'ho vista soprattutto nella zona mediterranea».

#### Mai vissuto nulla del genere in Svizzera?

«Non esperienze di una durata di 30-40 minuti come quelle spagnole, però qualcosa di simile sì. In Svizzera, chi ha colto bene questo spirito è Martin Dalsass. Nel suo ristorante a Sankt Moritz, nella zona dove c'è la stube, lui offre ai suoi clienti pane e salame (ticinese). Questa è già una entrata in materia. Esce dai canoni del ministuzzichino che siamo abituati a gustare in un ristorante stellato».

#### Spesso nei menù cogliamo piatti destagionalizzati. Pensa sia giusto?

«La stagionalità dei piatti, dei prodotti, è una scelta, ma attenzione! Al giorno d'oggi è diventata anche una esigenza. Perché lavorando con prodotti stagionali è possibile risparmiare dal 20 al 40 % quindi sicuramente è una tendenza molto logica ma c'è anche dietro un fattore commerciale. E ultimamente, visto che i costi della materia prima sono esplosi ha molto senso».

#### È diventato difficile organizzare questo evento rispetto all'inizio?

«L'avventura di **Sapori Ticino** è iniziata «con quattro amici al bar», poi sono rimasto solo e gli altri vengono solo a mangiare. Scherzi a parte. Certamente non è facile, anche perché sono aumentati i costi. Costruire la nostra credibilità è stato possibile anche grazie agli ospiti che hanno parlato bene di noi ai loro colleghi. Ricordo che dopo soli due anni avevamo invitato gli chef italiani. Era arrivato Antonino Canvacciolo, poi Gennarino Esposito e i grandi tre stelle, come Massimo Bottura. Questo mi ha fatto capire una cosa importante: potevo usare la loro presenza a livello giornalistico per mettere in luce il nostro territorio».

#### Ma come «arrivare» a nomi così importanti?

«Come al solito a vincere è il gioco di squadra. Se quest'anno - che ospitiamo la Spagna - il mio amico Mario Mantegazza non mi avesse presentato il grandissimo Rafael Anson, tutto questo non sarebbe stato possibile. Anson

è presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e presidente onorario dell'Accademia internazionale di gastronomia».



#### Ecco l'ingrediente del successo

Guarda il filmato inquadrando il QR code.



Dany Stauffacher è un instancabile scopritore di talenti e un esploratore del gusto.