

# Il Ticino e la Svizzera alla conquista di Parigi

S.Pellegrino Sapori Ticino con Svizzera Turismo, i Swiss Deluxe Hotels e le Grandes Tables Suisses testimonials dell'eccellenza nell'ospitalità



Programma completo  
[sanpellegrinosaporticino.ch](http://sanpellegrinosaporticino.ch)

Informazioni e riservazione  
[Info@saporticino.ch](mailto:Info@saporticino.ch)



Dany Stauffacher con tutti gli chef protagonisti della serata di gala all'Ambasciata di Svizzera a Parigi; Massimo Boni - Direttore Lugano Region; seduti da sin: Ambasciatore Roberto Balzaretti, Nathalie Seiler-Hayez - Direttrice Generale Swiss Deluxe Hotels, Alexa Chessex - Direttrice Svizzera Turismo Francia, Massimo Suter - Presidente GastroTicino.



Dany Stauffacher- CEO S.Pellegrino Sapori Ticino, Nathalie Seiler-Hayez, Direttrice generale SDH - Roberto Balzaretti -Ambasciatore di Svizzera in Francia, Alexa Chessex - Direttrice Svizzera Turismo Francia. Sotto: Déjeuner au château al Castello di Morcote dedicato alla cucina tardomedievale di Maestro Martino.

17 anni di storia, oltre 300 serate stellate, 460 chefs stellati, 4700 punti GaultMillau, 27 chefs tristellati, 75 bistellati e oltre 130 con una stella Michelin. Questi sono i numeri che sono stati presentati a Parigi lo scorso 21 settembre in occasione della conferenza stampa di S.Pellegrino Sapori Ticino 2023 - Vive la France, ma non solo.

La particolarità di S.Pellegrino Sapori Ticino è da sempre quella di unire i due settori fondamentali del turismo, da una parte l'industria alberghiera e quella della ristorazione, dall'altra di sviluppare uno scambio culturale con i paesi ospiti e ogni anno di proporre qualcosa di nuovo: così l'edizione 2023 Vive la France ha varcato i confini nazionali, unitamente alle eccellenze del territorio ticinese e svizzero. Una trasferta animata da grande entusiasmo che ha coinvolto molti attori, tutti convinti del ruolo strategico dell'enogastronomia per il turismo.

"Un grande orgoglio - sostiene Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST - poter esportare i saperi e i sapori enogastronomici dei nostri territori in un Paese che è la culla dell'alta gastronomia. Come sarà un grande orgoglio ospitare in Ticino grandi personalità francesi, da nomi storici a rivelazioni dell'ultimo periodo, per una proposta globale e interessante per tutti. Un'edizione - continua Dany Stauffacher - che vuole essere l'inizio di un nuovo ulteriore percorso per un continuo scambio culturale, grazie ai partners che ci sostengono e condividono con il Festival l'importanza del valore dell'enogastronomia come driver fondamentale nella scelta di una destinazione".

Insieme ai Swiss Deluxe Hotels, i migliori 39 hotels della Svizzera con 30 stelle Michelin, da oltre 10 anni partner della manifestazione e le Grandes Tables Suisses, associa-



zione che riunisce 69 dei migliori ristoranti e chef della Svizzera per un totale di circa 70 stelle Michelin, a Lugano Region, a Swisswine e Ticinowine, a Vinattieri, alla Coppa del mondo del panettone, si è mostrato quanto il nostro Paese può offrire nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. "La promozione della cultura e del savoir-faire svizzeri nel Paese che ci accoglie sono parte integrante del lavoro di rappresentanza di un'ambasciata" ha sottolineato l'Ambasciatore Roberto Balzaretti felice di presentare S.Pellegrino Sapori Ticino e contribuire così a dare visibilità all'enogastronomia ticinese e svizzera in Francia. "E a livello personale sono fiero di far conoscere il mio cantone d'origine ed i suoi atout - gastronomici e non - all'estero. Senza dimenticare che la gastronomia e la viticoltura sono due aspetti importanti della nostra cultura. Lo scambio sul piano gastronomico contribuisce a stimolare un interesse più ampio per la cultura e la storia di un paese o di una regione. Condividere un pasto è il modo migliore di tessere legami duraturi". Per Nathalie Seiler-Hayez, nuova

Direttrice generale dei Swiss Deluxe Hotels, l'enogastronomia non conosce confini, mettendo in relazione persone e culture, "valori che guidano anche i Swiss Deluxe Hotels secondo lo spirito pionieristico dell'industria alberghiera di lusso svizzera diffusasi già a fine 1800 con Caesar Ritz". Ruolo fondamentale dell'enogastronomia anche per Alexa Chessex di Svizzera Turismo Francia che ha sottolineato ai giornalisti le strategie future per presentare al meglio il territorio elvetico. La grande potenzialità turistica del nostro territorio, ricco di bellezze naturali, storia e paesaggi unici, oggi più che mai passa anche attraverso l'enogastronomia, fattore basilare per la scelta di una destinazione. E tutto questo è stato raccontato, oltre che ai numerosi giornalisti presenti alla conferenza stampa conquistati alla fine anche dai ricchi sapori ticinesi, a una cena di gala all'Ambasciata di Svizzera, alla presenza di personalità del mondo dell'economia, giornalisti di importanti testate e tour operators. Con grande passione e professionalità, Dario Ranza, del Ristorante Ciani - Lugano, Luca Bellanca (1

stella Michelin - GTS), del ristorante Meta - Lugano, Domenico Ruberto (1stella Michelin - SDH - GTS) dell'Hotel Splendide Royal, Lugano, Massimiliano Sena (1stella Michelin - SDH) del Four Seasons Hotel des Bergues, Ginevra, Dominik Sato and Fabio Toffolon (1 stella Michelin - SDH) del The Chedi Andermatt, coadiuvati dallo chef dell'ambasciata Jérôme Lemoine, hanno presentato i sapori e i saperi della Svizzera in una cornice ricca di storia e di fascino. "Da quando abbiamo ricevuto l'invito da parte dell'Ambasciatore Roberto Balzaretti, grazie anche a Roberto Grassi, console onorario di Francia, si è subito creato a livello storico di S.Pellegrino Sapori Ticino: grazie al sostegno di Svizzera Turismo e degli altri partners, c'è il desiderio di continuare a portare il meglio del Ticino e della Svizzera (ho-



tels, ristoranti, chef, vini, prodotti locali) in Europa e nel mondo, nei mercati turistici di riferimento come la Germania, l'Italia, gli Stati Uniti e i Paesi del Golfo".

## SPST 2023 - Vive la France

Da fine settembre toccherà a 11 chef francesi stellati Michelin (per un totale di 22 stelle) mostrare il loro estro culinario in 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, tra Ristoranti e Hotel negli angoli più suggestivi del territorio, ospitati dai colleghi ticinesi che, da ben 16 anni, mettono a disposizione la loro passione, professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili. Con un Padrino d'eccezione: Mauro Colagreco, chef del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco. L'affezionato pubblico di SPST scoprirà che nelle proposte francesi del momento, oltre a tanta storia, c'è una grande attenzione all'impegno ambientale, con utilizzo di prodotti stagionali e locali alla base dei menu e con la sostenibilità come caratteristica distintiva di tanti progetti culinari. Particolare attenzione anche alle donne chef con la "Ladies night" che quest'anno parlerà ancora francese con l'unica nuova cuoca stellata in Francia per il 2023. Stasera si inizia con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal a Lugano dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels.

Non mancheranno inoltre le grandi

serate oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture storiche di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, quest'anno al The Dolder Grand a Zurigo, hotel dell'anno 2024 per GM, e al Beau Rivage Palace di Losanna, dove affiatati gruppi di top Chef ticinesi porteranno il loro estro culinario abbinato alle eccellenze enologiche del territorio ticinese. La splendida cornice della Tenuta Castello di Morcote ha già ospitato lo scorso 17 settembre un Déjeuner au Château molto particolare dedicato questa volta alla cucina tardomedievale del grande cuoco bionese della seconda metà del 1400, il primo cuoco moderno Maestro Martino, a dimostrazione che la cultura gastronomica ticinese ha radici antiche. Per l'edizione 2023 torna anche la serata Lounge al Casinò di Lugano, un momento dedicato principalmente ai giovani con una proposta enogastronomica sempre di alto livello. Il consueto Final Party si svolgerà all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove quest'anno alcuni chef delle Grandes Tables Suisses del Ticino onoreranno la cucina del primo bistellato ticinese a fine anni '60, Angelo Conti Rossini, di cui ricorrono i 100 anni dalla nascita. "Questa edizione" - conclude Dany Stauffacher - "metterà in risalto la ricchezza e la biodiversità della Francia attraverso i grandi chef che parteciperanno in una cornice straordinaria tra Lugano, Locarno e Ascona, e sottolineerà ancora una volta la bellezza e la ricchezza della nostra regione".