

# Esplosioni di emozioni culinarie

Continuano le sorprese gastronomiche tra virtuosismo e creatività nei piatti

Quando la Bretagna incontra il Giappone passando per la Provenza: in un susseguirsi di delizie sensoriali, di piaceri gustativi, di sorprese gastronomiche, di nuovi abbinamenti, di cotture sorprendenti, di salse indescrivibili, sempre con il desiderio di mettere in risalto alcuni prodotti per renderli più nobili

Per la 10ma serata ufficiale di S.Pellegrino Saperi Ticino – Vive la France, l'alchimista cosmopolita **Jérôme Bancet del Ristorante Le Gabriel** all'interno de **La Réserve di Parigi** sarà **martedì 31 ottobre al Seven Lugano The Restaurant** ospite di **Emanuele Bertelli**. A pochi passi dagli Champs-Élysées, il ristorante si trova in una maestosa e sobria struttura haussmanniana del XIX secolo, con due stelle Michelin conquistate a meno di un anno dall'apertura nel 2015.

La forza di Jérôme Bancet risiede nel restituire al prodotto la nobiltà attraverso una varietà di metodi di cottura come fermentazione, estrazione, maturazione, marinatura o addirittura cottura con la calce. È un tecnico eccezionale, un difensore dei cibi denigrati, un maestro delle salse.

Così lo sgombrò viene elevato allo stesso rango della sogliola, la bottarga allo stesso livello del caviale, per tornare ai fondamenti culinari dove l'umiltà del gusto è al centro dei sapori.

Nato a Rennes e cresciuto in Bretagna, in una fattoria dove i genitori allevavano cavalli, Bancet si è avvicinato alla cucina per caso, accettando la proposta di lavorare come extra nel ristorante del padre di un amico. Rigoroso e appassionato, incarna una generazione di chef che si spinge costantemente oltre le frontiere della gastronomia francese. Trasferitosi a Parigi dal 1993, lavorando nei migliori ristoranti, nel 2006 l'incontro con Alain Sanderens, un vero intellettuale della cucina. Su suo suggerimento, ha ampliato i suoi orizzonti maturando profonde esperienze in Giappone. Il rigore, i sapori, il rispetto per le cotture, la gerarchia, i 7 anni per diventare sushi man, hanno reso la sua



Jérôme Bancet, 2 stelle Michelin, ospite di Emanuele Bertelli al Seven Lugano the Restaurant il 31 ottobre (@JULIE LIMONT)



Le Rouget by Jérôme Bancet (@JULIE LIMONT)

cucina inconfondibile, con uno spiccato interesse verso le tradizioni, i metodi e i sapori sconosciuti dei paesi visitati, fino alla Turchia, dove ha appreso una nuova tecnica che fa sua per molti piatti. È difficile non innamorarsi di uno dei suoi classici, il cuore di carciofo accompagnato dall'aceto Sakura di fiori di ciliegio. O ancora della luminosa Carotte des Sables, piatto realizzato con la tecnica ancestrale scoperta in Turchia per conservare i sapori: una «cottura» che conferisce una consistenza tenera e allo stesso tempo soda, con una certa densità simile a quella ottenuta con l'essiccazione. Gli ospiti di S.Pellegrino Sa-

pori Ticino proveranno anche sottili strisce di calamaro sormontate da caviale, e un concentrato di anatra al nero di seppia. Un piatto di mare con un carattere carnoso grazie al jus che è un vero e proprio sugo di carne, ricco come un salmi. Per un'esplosione di sapori unica.



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

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

## Nel regno dell'ospitalità



Beau-Rivage Palace, Losanna

In un'atmosfera elegante e raffinata, una serata caratterizzata da un'impressionante varietà di sapori, tra tradizione e innovazione

Nella splendida cornice del **Beau-Rivage Palace** di Losanna, lunedì 30 ottobre ospiti di **Thierry Buffeteau** saranno **Luca Bellanca, 1 stella Michelin – Ristorante Meta, Lugano, Alessandro Boleso – Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano, Diego Della Schiava, 1 stella Michelin – The View Lugano e il neostellato Federico Palladino dell'Osteria Enoteca Cuntitt di Castel San Pietro**. Seconda tappa in Svizzera interna presso i **Swiss Deluxe Hotels**, collezione di 39 tra i cinque stelle più esclusivi di tutta la Svizzera, partner strategico di S.Pellegrino Saperi Ticino da oltre 10 anni. Servire l'emozione a tavola e far conoscere le eccellenze del Ticino fuori dai suoi confini è da sempre l'obiettivo di SPST e non poteva esserci luogo migliore di Losanna, conosciuta a livello internazionale per la sua scuola hôtelière, e in un tempio dell'ospitalità come il Beau-Rivage Palace. Entrambi ambasciatori di un patrimonio svizzero unico, uniti

sin dai loro inizi: nel 1893 Jacques Tschumi, amministratore delegato del Beau-Rivage Palace, ha sostenuto la creazione della scuola per la formazione di personale alberghiero professionale ed è stato il fondatore e presidente del comitato di sorveglianza dell'Ecole hôtelière. Da allora, in entrambe le realtà è passato il mondo intero e nel 2019 l'EHL è stata classificata come migliore scuola al mondo nella categoria «Hospitality & Leisure Management» dal prestigioso QS University Ranking. Direttamente sulle rive del Lago di Ginevra, in un parco di quattro ettari, con una vista da sogno sulle alpi francesi, il Beau-Rivage Palace incarna il lusso di oggi. « Nel regno dell'ospitalità, il Beau-Rivage Palace, Migliore Hotel dell'anno 2023 per GaultMillau, si distingue come un vero capolavoro, dove la gastronomia è considerata un ponte che collega le culture e permette agli ospiti di intraprendere un viaggio culinario che celebra i ricchi sapori di tutto il mondo – sottolinea il **GM Benjamin Chemoul** – un luogo magico dove la gastronomia è al centro con ben 5 ristoranti: tra l'elegante Café Beau-Rivage e l'esotico Miyako, si trova il nostro rinomato ristorante stellato Michelin, Anne-Sophie Pic al Beau-Rivage Palace. L'offerta è comple-



Benjamin Chemoul, GM Beau-Rivage Palace, Losanna

tata dall'Accademia, il nostro raffinato ristorante italiano e il vivace 57° Grill. E tutti gli chef, con una selezione accurata di ingredienti stagionali e locali, sono molto attenti alla sostenibilità». In una struttura risalente alla belle époque, da poco ristrutturata secondo parametri mozzafiato, gli ospiti verranno introdotti in un'atmosfera reminescente di un glorioso passato grazie all'architettura sontuosa della struttura. Ospitalità e cucina d'eccellenza: una combinazione vincente per SPST, che si rafforza ancora di più quando accompagna da una proposta enologica di alto livello come con **Quattromani di Angelo Delea, Feliciano Galdi e Claudio Tamborini**, che presenteranno la ricchezza del territorio ticinese.



@giorgiapanzera

## Enogastronomia: segmento strategico per Lugano Region

Oggi il turista vuole essere integrato nella cultura del luogo che sceglie di visitare, e ciò comprende anche il settore enogastronomico. Un prodotto turistico strategico per far cogliere ai visitatori l'essenza e il valore della destinazione, ma anche per attirare e stimolare un visitatore trasversale, presente in molteplici altri segmenti di prodotto e che genera un turismo che non subisce i classici flussi stagionali.

Ne abbiamo parlato con **Massimo Boni**, Direttore dell'Ente Turistico del Luganese (in foto con Dany Stauffacher, CEO S.Pellegrino Saperi Ticino all'Ambasciata svizzera di Parigi), che ha

identificato nell'offerta enogastronomica uno dei quattro segmenti prioritari della sua strategia per i prossimi quattro anni – insieme a Sport e Natura, Arte e Cultura e MICE.

«L'obiettivo del nostro lavoro è quello di essere la destinazione di riferimento nel sud della Svizzera nei quattro segmenti prioritari, uniti in un'esperienza complessiva, unica e nuova per il visitatore di domani. Lugano Region può garantire un'offerta per tutti i gusti grazie ai numerosi partner attivi sul territorio – più di 90 ristoranti, di cui 3 che vantano una stella Michelin, 26 grotti, 23 cantine vitivinicole e 6 birrifici – che danno la pos-

sibilità di vivere esperienze enogastronomiche uniche e autentiche. Parallelamente, il nostro Product Management si impegna a sviluppare prodotti enogastronomici che ci permettono di offrire un ottimo ventaglio di esperienze, come, ad esempio, *La via dei sapori in Capriasca*: una rete di sentieri che conducono alla scoperta dei sapori genuini di 12 aziende agricole, alpeggi, capanne dove gustare formaggi, salumi e altri prodotti locali, ma soprattutto scoprire i segreti della loro produzione e degli animali che ne contribuiscono. Un altro prodotto d'interesse è il *Taste My Swiss City Lugano*, un'esperienza enogastronomica

che porta alla scoperta di cinque dei migliori luoghi di Lugano per mangiare e bere attraverso un tour individuale. La principale svolta in termini di strategia è stata lo sviluppo di prodotti turistici trasversali e l'implementazione di offerte e pacchetti integrati, che permettano al visitatore proprio di vivere quest'esperienza complessiva attraverso i segmenti e che lo stimolino a scegliere la nostra destinazione, anche attraverso incentivi economici. Un esempio, in questo senso, nasce dalla sinergia tra le strutture a 5 stelle della regione: *Lugano à la Carte*, ovvero un'offerta che dà l'opportunità di scegliere tra le eccellenze dell'ospitalità e della gastronomia. Il pacchetto comprende un soggiorno di due notti, in uno dei cinque hotel, a scelta, e due cene gourmet di quattro portate con abbinamento di vini ticinesi, una presso la struttura in cui si soggiorna e l'altra in uno dei ristoranti degli altri quattro hotel.»