

# Racconti di cucina

## L'evoluzione della gastronomia francese



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

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

La cucina francese si contraddistingue per la sua fantasia e per le molte proposte che coesistono all'interno di una stessa tradizione. Una fantasia che si sviluppa grazie anche ad eccellenti materie prime. Una cucina che si è evoluta con un costante e fertile apporto di sempre nuove interpretazioni degli chef alla continua ricerca di sapori sorprendenti.

Ecco allora **Benoît Carcenat**, un francese adottato dalla Svizzera, che a circa 1.000 metri di quota, nel triangolo formato dai cantoni di Friburgo, Berna e Vaud, ha creato una piccola oasi di piacere e raffinatezza, con il suo ristorante **La Table du Valrose**, circondata da un magnifico paesaggio montano.

L'incontro perfetto tra il savoir-faire svizzero e lo spirito transalpino è avvenuto proprio a **Rougemont** dove, in un ambiente elegante, elabora una moderna cucina francese di stagione, che oscilla tra tradizione e innovazione.

Meilleur Ouvrier de France 2015, per lui l'alta gastronomia è una cucina emozionale di tradizione francese, fortemente creativa, sottile e delicata, audace e sorprendente, artistica e sempre giusta.

Chef dell'anno 2023 per Gault Millau Svizzera, dopo esperienze con grandi nomi e dopo aver viaggiato per scoprire nuovi sapori, si è fermato in un chalet nel cuore delle Alpi vodesi nel 2021 e ha creato il suo regno conquistando la sua prima stella un anno dopo, e la seconda proprio due settimane fa. Formatosi con Joël Robuchon a Parigi, entrato a far parte dell'Hôtel de Ville de Crissier collaborando con Benoît Violier e Frank Giovannini, ha la cucina nel DNA. Nativo della regione di Périgueux, la sua è una famiglia di cuochi che gli ha trasmesso la passione per la tavola della sua terra e l'amore per i prodotti.

Lo chef combina la perfetta padronanza della tecnica con la creatività ispirata dai suoi viaggi ai quattro angoli del mondo, con un carattere curioso, aperto e accogliente.

La sua cucina rispetta le stagioni e onora i produttori locali, impegnati nella qualità autentica e nella cura del loro magnifico terroir, ar-



**Benoît Carcenat**, 2 stelle Michelin, ospite di Nicola Leanza al Seven di Ascona lo scorso 12 ottobre.

monizzando sapori e consistenze.

Eccellenza, condivisione, ascolto e spirito di squadra sono state alla base delle emozioni che ha trasmesso durante la cena al **Seven di Ascona ospitato da Nicola Leanza il 12 ottobre** con proposte che hanno unito i sapori classici francesi alle eccellenze svizzere accompagnati dai **vini di Angelo Delea**: dai porcini di campagna alla sogliola di Noirmoutier sino all'astice blu della Bretagna e al vitello del Saanenland. Per finire con prugne svizzere!

Un altro menu ricco di sapori sarà quello che presenterà il giovane **Florent Pietravalle il prossimo 17 ottobre al Blu Restaurant & Lounge di Locarno ospite di Davide Asietti**.

Florent ha sempre saputo che sarebbe stato un cuoco, nonostante non sia cresciuto nel mondo della gastronomia, ma ha sentito molto presto «il desiderio di compiacere gli altri» e ha seguito il percorso classico della scuola alberghiera.

Il suo nome oggi continua a comparire quando si parla degli chef che stanno scuotendo la scena gastronomica francese. È infatti uno dei cuochi più creativi in attività oggi.

Nel cuore di **Avignone**, ai piedi del Palazzo dei Papi, nell'hotel di



**Homard de la Bretagne à la Royale** by B. Carcenat (@GIORGIANPANZERA)

lusso **La Mirande**, originariamente il palazzo di un cardinale del XIV secolo, Florent Pietravalle propone un intenso viaggio culinario nella bellezza e diversità della Provenza.

Il suo stile è unico, basato sull'utilizzo di prodotti locali e su una moltitudine di tecniche e preparazioni ispirate ai suoi viaggi e alla storia della gastronomia. Originario di Montpellier, dopo aver trascorso



**Florent Pietravalle**, 1 stella Michelin e 1 stella verde, ospite di Davide Asietti al Blu Restaurant & Lounge di Locarno il prossimo 17 ottobre.



**Poutargue, asperge, orties sauvages. Rencontre entre la mer et la douceur** by F. Pietravalle (@FLORIAN)

quattro anni nella cucina di Pierre Gagnaire a Le Balzac di Parigi e prima ancora con esperienze da Joël Robuchon e Jean-Luc Rabanel, è arrivato a La Mirande nel 2016, all'età di 28 anni, e in 3 anni ha con-

quistato la prima stella Michelin e dal 2021 anche la stella verde.

Si impegna per una gastronomia etica e sostenibile e per una cucina eco-responsabile: lavora a stretto contatto con i produttori del territorio, sviluppando anche una coltivazione di funghi nel seminterrato dell'hotel e di erbe aromatiche sul tetto della cucina, traducendo tutto in un fantastico gioco di equilibri.

La sua cucina è tecnica e raffinata, fresca e altamente creativa.

I prodotti di stagione e della sua regione sono i protagonisti assoluti dei suoi piatti dove grazie al suo amore ne prolunga in qualche modo la vita nel piatto, affinché possano raccontare la propria storia.

Con i produttori locali condivide i piani di coltivazione e al ristorante, alla fine del pasto, consegna agli ospiti una mappa con i nomi e i luoghi dei fornitori.

Con la sua personalità piuttosto riservata, ama dire che i suoi piatti parlano per lui.

Gli ospiti di S.Pellegrino Saporì Ticino si lasceranno sorprendere dalle sue proposte giovani e innovative, con una grande attenzione alla sostenibilità, accompagnate da una selezione di vini di **Uvarara**.

Il calore del sole, il luccichio dei colori, il senso di generosità: il Sud della Francia, con i prodotti della sua terra e le sue tradizioni, è servito!

## La centralità dell'enogastronomia nell'offerta turistica



Mercato Ascona.

(© ASCONA-LOCARNO TOURISM - ALESSIO PIZZICANNELLA)

L'enogastronomia è uno dei principali motivi che spingono il turista a scegliere il Ticino come meta per le proprie vacanze. Che siano turisti nazionali o internazionali, in qualsiasi stagione, tutti sono sempre più alla scoperta di esperienze che permettano di scoprire la cultura dei luoghi, attraverso anche l'enogastronomia.

Un territorio ricco come il Ticino può contare su una ricca offerta sia per i residenti che per i turisti. Ne abbiamo parlato con **Fabio Bonetti**, Direttore Organizzazione turistica **Lago Maggiore e Valli**, che da sempre promuove un'offerta di qualità tra cultura, paesaggio e ospitalità, con l'enogastronomia come parola chiave.

“La presenza di offerte enogastronomiche di qualità nel nostro territorio ha sicuramente un impatto sul settore turistico, attirando l'attenzione di visitatori che sono disposti a viaggiare per sperimentare le eccellenze culinarie. Questo contribuisce a posizionare il Ticino come una meta privilegiata per gli amanti del buon cibo e del buon vino. La promozione e la valorizzazione della cucina locale, dei prodotti tipici e dei vini regionali sono elementi centrali per offrire un'esperienza autentica ai nostri visitatori. La regione del Lago Maggiore, tra lago e valli, tra tradizione e innovazione, può garantire un'offerta a 360° tra diverse proposte enogastronomi-

che e hotellerie d'eccellenza. Negli ultimi anni, abbiamo notato un cambiamento nel comportamento dei turisti: cercano autenticità, desiderano conoscere la cultura e la storia dei luoghi che visitano, e sono interessati a vivere esperienze uniche e personalizzate, a scoprire le eccellenze locali, compresa l'enogastronomia di alta qualità. Inoltre, con una maggiore sensibilità alle questioni ambientali e alla sostenibilità. Un'enogastronomia di livello può fungere da attrattiva per un turismo di lusso, offrendo esperienze culinarie uniche, visite a cantine prestigiose, degustazioni guidate e incontri con chef rinomati. In questo modo, il turismo di lusso può essere un driver po-

sitivo per lo sviluppo economico e la promozione del territorio, senza compromettere la sua integrità e autenticità. In questo contesto un progetto come S.Pellegrino Saporì Ticino si colloca perfettamente, come un'iniziativa interessante che può contribuire a valorizzare ulteriormente il turismo nel nostro territorio. È fondamentale preservare il nostro patrimonio naturale e culturale, offrendo al contempo esperienze innovative e coinvolgenti. La promozione del Ticino come una regione ricca di attrazioni enogastronomiche di alto livello, unita alla bellezza del paesaggio e alle ricchezze culturali, può attirare un pubblico più ampio e internazionale”.