

L'unico festival di fine dining del 2020? In Canton Ticino

Alla fine, l'unico festival internazionale di alta cucina del 2020 che si è svolto più o meno regolarmente è stato **S. Pellegrino Sapori Ticino**. L'evento è stato reso possibile da un lato grazie alla rodada organizzazione, curata da **Dany Stauffacher**, e dall'altro dalla scelta di una data perfetta per le cene previste, concentrate nella prima parte dell'autunno. "Un miracolo", afferma l'organizzatore, ricordando che un giorno dopo la serata conclusiva della manifestazione andata in scena nel Canton Ticino dal 14 settembre al 25 ottobre, con gran finale presso l'hotel Splendid Royal di Lugano, già le regole erano cambiate e tutta la disposizione sarebbe stata soggetta a cambiamenti complessi, perché in Svizzera è entrato in vigore l'obbligo di un massimo di quattro persone per tavolo.

La quattordicesima edizione dell'evento che porta i migliori chef d'Europa a realizzare i propri piatti nelle location più suggestive del Canton Ticino passerà alla storia anche per le scelte necessarie alla sua realizzazione: dapprima il cambio di data, con lo slittamento dalla primavera all'autunno, e poi la formula "La Svizzera a tavola", anch'essa inevitabile, perché inizialmente il Paese protagonista doveva essere la Spagna, ma gli chef spagnoli erano impossibilitati a viaggiare causa Covid. Bilancio finale? "Abbiamo fatto 13 serate - spiega Stauffacher a *Pambianco Wine&Food* - riducendo i numeri delle presenze: basti pensare che alla serata iniziale e a quella finale, alle quali in genere partecipano 170-180 persone ciascuna, abbiamo posto il limite massimo di 100. Tutto è stato gestito nel pieno rispetto delle regole, senza rischi e senza conseguenze. Abbiamo avuto complessivamente 1.200 presenze, con un buon ricambio rispetto al passato, perché alcuni ospiti da sempre presenti, per via dell'età e dei rischi connessi, hanno preferito restare a casa, e altri ne sono arrivati al loro posto. Tutte le serate sono andate esaurite, con liste di attesa e tanti pretendenti a cui abbiamo dovuto dir di no. Ci mancano posti, e questo è un tema che dovremo affrontare in futuro".

Il pensiero di Dany va al 2021, quando andrà in scena la quindicesima edizione sempre tra settembre e ottobre anziché in aprile ("Per non sfidare la sorte", dice l'organizzatore). Ovviamente la gestione del programma di S. Pellegrino Sapori Ticino dipenderà dall'evoluzione della pandemia, ma se tutto fosse risolto o semi risolto, le strade sono due: o si riprende il progetto iniziale di quest'anno, dando spazio alla Spagna, oppure l'alternativa è quella di portare in Svizzera la ristorazione italiana più lontana dal confine di Chiasso. "Penso a chef italiani che lavorano in locali distanti almeno 150-200 km, includendo regioni come Toscana, Piemonte, Alto Adige e via dicendo. Si tratterebbe di una edizione articolata, come se fosse un mantello che copre diverse regioni per presentare le eccellenze territoriali in un Paese come il nostro, molto legato all'Italia anche perché è la terra di origine di tanti italiani che sono emigrati in Svizzera. Questi chef diventerebbero ambasciatori della loro regione".

C'è poi in cantiere l'esportazione del format a Londra. Il 2020 doveva essere l'anno del debutto di S. Pellegrino Sapori Ticino nella capitale britannica, con una singola serata, ma questo ulteriore miracolo non è riuscito. "Lo faremo non appena sarà possibile", replica Stauffacher.