

TICINO-SVIZZERA-FRANCIA E RITORNO

SARÀ QUESTO PERCORSO DELLA DICIASSETTESIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL VIVE LA FRANCE CHE VEDRÀ PROTAGONISTA LA FRANCIA CON 10 TRA I SUOI MIGLIORI CHEF. PATRIA DELLA PIÙ IMPORTANTE GUIDA GASTRONOMICA AL MONDO, IL PAESE TRANSALPINO HA DA SEMPRE CONSIDERATO LA CUCINA UNA VERA E PROPRIA FORMA D'ARTE, UN PUNTO DI FORZA DEL TURISMO.

DI MARTA LENZI



Dany Stauffacher
Ph: © Giorgia Panzera

La manifestazione permetterà anche quest'anno un gemellaggio ricco e sorprendente con la cultura enogastronomica ticinese. L'obiettivo del Festival dalla sua nascita è quello di stabilire un rapporto di scambio culturale: le storie, i personaggi, i sapori e i saperi dei Paesi ospiti sono ogni volta i protagonisti unitamente alle eccellenze del nostro territorio, cercando di attraversare il presente e guardare al futuro dell'enogastronomia attraverso una cucina d'eccellenza accompagnata da vini locali e internazionali molto importanti. La Svizzera è da sempre crocevia di culture diverse anche a livello culinario, con la grande presenza di influenze francesi, tedesche e italiane. E il Ticino in particolare ha un forte e antico legame con la Francia. Non a caso i colori della bandiera sono gli stes-



Mauro Colagreco
Ph: © Matteo Carassale

si della città di Parigi. Non si sa con certezza il perché di questo legame cromatico, l'ipotesi più plausibile è che i colori siano stati scelti in quanto erano quelli predominanti negli stemmi degli otto distretti che hanno dato vita al Cantone, ma altre teorie li fanno derivare proprio dai colori dello stemma di Parigi, come segno di riconoscenza nei confronti del Grande Mediatore Napoleone che nel 1803 grazie all'Atto di Mediazione diede vita al nostro cantone. Inoltre, l'emigrazione verso la Francia è parte della storia e della cultura del nostro territorio, soprattutto della Val di Blenio, nel periodo compreso tra l'inizio del XIX e la seconda metà del XX secolo. In quegli anni, infatti, centinaia di bleniesi lasciavano periodicamente le proprie case per trasferirsi nelle maggiori città transalpine, Parigi su tutte, ed esercita-

re professioni di vario tipo come maronai, fruttivendoli, camerieri, cuochi, pasticceri, impiegati alberghieri. Nella capitale francese molti "chocolatier et glacier" erano ticinesi. Questa volta, invece, nella capitale francese si presenteranno alcuni tra i migliori chef ticinesi e svizzeri. A tal scopo, è iniziata una proficua collaborazione con le istituzioni francesi sul territorio svizzero (Ambasciata di Francia a Berna, Consolato francese a Zurigo e Atout France, l'agenzia di sviluppo turistico) da un lato, e le istituzioni svizzere in Francia, dall'altro (Ambasciata di Svizzera e l'agenzia francese di Svizzera Turismo). Da un lato c'è l'obiettivo di far conoscere e apprezzare la loro cucina, dall'altro di promuovere il nostro territorio e i nostri partner. 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 quest'anno così, oltre alla ormai classiche trasferte nella Svizzera interna per far conoscere il meglio della nostra cucina e dei nostri vini, S. Pellegrino Saporì Ticino valicherà i confini svizzeri e arriverà a Parigi, insieme ai Swiss Deluxe Hotels, i migliori 39 hotels della Svizzera, da oltre 10 anni partner della manifestazione e le Grandes Tables Suisses, associazione che riunisce 69 dei migliori ristoranti e chef della Svizzera per un totale di circa 70 stelle Michelin, tante eccellenze a dimostrazione di quanto il nostro Paese può offrire nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. Il prossimo 21 settembre, infatti, la capitale francese sarà un palcoscenico ticinese con una conferenza stam-

pa e una cena di gala all'Ambasciata di Svizzera. «Da quando abbiamo ricevuto l'invito da parte dell'ambasciatore Balzaretto ad organizzare una cena all'ambasciata a Parigi, si è subito creato a livello svizzero un grande entusiasmo per questa trasferta», dichiara Dany Stauffacher, CEO di S. Pellegrino Saporì Ticino. «Sarà un grande onore poter presentare e rappresentare le eccellenze enogastronomiche ticinesi e svizzere in un contesto istituzionale così importante. E Parigi vuole essere solo il punto di partenza per una nuova storia di S. Pellegrino Saporì 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 (hotels, ristoranti, chef, vini, prodotti locali) in Europa e nel mondo, nei mercati turistici di riferimento come la Germania, l'Ita-

IL SALUTO DI ROBERTO BALZARETTI, AMBASCIATORE DI SVIZZERA IN FRANCIA



Ph: © JC Marmara

A sottolineare ancora di più il legame tra la Svizzera e la Francia, l'ambasciatore svizzero a Parigi Roberto Balzaretto, ha dichiarato: «In qualità di ambasciatore in Francia, mi rallegro che il Festival S. Pellegrino Saporì Ticino 2023 sia dedicato allo scambio enogastronomico con uno dei nostri vicini. La Svizzera e la Francia intrattengono relazioni bilaterali intense in tutti gli ambiti. L'interazione tra cuochi svizzeri e cuochi francesi è un esempio concreto – e gustoso – dell'importanza della cooperazione bilaterale. La promozione della cultura e del savoir-faire svizzeri nel Paese che ci accoglie sono parte integrante del lavoro di rappresentanza di un'ambasciata. Siamo felici di ospitare S. Pellegrino Saporì Ticino per una serata di pre-

sentazione del Festival 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. I piatti tipici ticinesi non sono gli stessi che nella Svizzera romanda o nella Svizzera tedesca ed è quindi importante poter far conoscere al pubblico francese la Svizzera in tutta la sua diversità. 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».

lia, gli Stati Uniti e i Paesi del Golfo». Le serate in Ticino inizieranno poi il 24 settembre e padrino della manifestazione sarà Mauro Colagreco del Ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World's Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador per l'Unesco. «Sono felice e orgoglioso che il festival S.Pellegrino Saporì Ticino abbia deciso di onorare la Francia durante l'edizione 2023» ha dichiarato lo chef. «Questa edizione metterà in risalto la ricchezza e la biodiversità della Francia attraverso le belle strutture che parteciperanno a questo importante festival in Ticino tra Lugano, Locarno e Ascona, in una cornice straordinaria, in una delle regioni più turistiche d'Europa».

A rafforzare l'importanza di questa edizione, anche Atout France, l'agenzia di sviluppo turistico della Francia, sarà partner della manifestazione a sottolineare quanto il tema enoga-

stronomico sia importante per il turismo. Dal 2010 il pasto alla francese è diventato patrimonio immateriale dell'Unesco, inteso come quell'insieme di attività culturali che ispirano la necessità di mantenere una continuità fra generazioni passate, presenti e future, tramandando la storia e l'identità culturale. La cucina francese e le ricette francesi sono il risultato di una ricerca che si perde nella notte dei tempi e che arriva fino al giorno d'oggi, merito di chef celebri in tutto il mondo. E come a SPST la tavola, la cura posta nella sua preparazione, la volontà di riunirvisi attorno in occasione delle grandi occasioni, tutti quei momenti dove si mette in pratica l'arte del mangiar bene, del bere bene, il gusto dello stare insieme e della convivialità diventano fondamentali. Anche la baguette è patrimonio Unesco: ogni giorno, 12 milioni di consumatori francesi spingono la porta di

una panetteria e ogni anno escono dalle boulangerie di Francia più di sei miliardi di baguette. Grazie alla cultura enogastronomica, quest'anno i francesi scopriranno anche l'identità ticinese e svizzera e diventeranno i nostri migliori ambasciatori. [U](#)