

ISTANTANEE DI UN FESTIVAL DIVENTATO UNA IMPORTANTE OCCASIONE DI SCAMBIO



È CALATO IL SIPARIO SULLE CENE DI S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2023 ED È TEMPO DI BILANCI.

DANY STAUFFACHER, CEO & FOUNDER DI SAPORI TICINO, RACCONTA IL PRESENTE E IL FUTURO DELLA MANIFESTAZIONE.

01
Dany Stauffacher con tutti gli chef protagonisti della serata di gala all'Ambasciata di Svizzera a Parigi: da sinistra **Dominik Sato** e **Fabio Toffolon** - The Chedi Andermatt, **Jérôme Lemoine** - chef dell'Ambasciata, **Luca Bellanca** - Meta Lugano, **Domenico Ruberto** - Hotel Splendide Royal Lugano, **Massimiliano Sena** - Four Seasons Hotel des Bergues Ginevra, **Dario Ranza** - Ciani Lugano e **Massimo Boni** - Direttore Lugano Region; seduti da sinistra: Ambasciatore **Roberto Balzaretto**, **Nathalie Seiler-Hayez** - Direttrice Generale Swiss Deluxe Hotels, **Alexa Chessex** - Direttrice Svizzera Turismo Francia, **Massimo Suter** - Presidente Gastroticino

«I primi di ottobre si è svolto l'ottavo Forum Mondiale sul Turismo Gastronomico dell'Organizzazione Mondiale del Turismo-UNWTO, a San Sebastian in Spagna, dove è stato sottolineato che il turismo enogastronomico continua a crescere, le destinazioni sono chiamate a sviluppare piani strategici che tutelino e valorizzino le produzioni locali e autentiche; il patrimonio enogastronomico va tutelato, ri-valorizzato in tutte le sue espressioni e comunicato attraverso narrazioni per contrastare l'omogeneizzazione del gusto e che educare è centrale e bisogna formare tutti gli attori delle filiere del turismo e dell'agricoltura, i consumatori, le comunità locali. Temi che da 17 anni, grazie a S.Pellegrino Sapori Ticino vengono discussi

perché sempre di più i turisti mostrano un forte e diffuso desiderio di scoprire e vivere le esperienze enogastronomiche e i territori di produzione. Sin dall'inizio lo scopo del Festival è sempre stato quello di produrre comunicazione sul mondo dell'alta cucina e oggi, con orgoglio, posso dire che ci siamo riusciti.

Il grande amore per la mia regione mi ha portato a sviluppare un'idea per promuovere il territorio ticinese come destinazione turistica, subito accolta da un gruppo di Grandi Alberghi e ristoranti che decisero di mettere a disposizione la loro professionalità per dar vita alla manifestazione, accomunati da un obiettivo comune: sostenere e mettere in luce un territorio attraverso l'ospitalità d'eccellenza con l'idea che l'alta cucina potesse essere determinante, portando in Canton Ticino tutto il meglio dell'enogastronomia internazionale per collaborare con alberghi e chef ticinesi.



02

Non si parlava ancora tanto di stelle, anche se c'erano già ristoranti importanti, non si percepiva ancora che l'elemento gastronomico sarebbe diventato fondamentale nella scelta della destinazione e in pochi consideravamo la ricchezza enogastronomica del nostro territorio. Non si immaginava quindi che il territorio ticinese sarebbe diventato una delle regioni con più stelle al mondo in rapporto agli abitanti. Oggi posso dire che SPST è diventato una casa per grandi chef e un luogo per incontri dove si è sviluppato un percorso gastronomico unico, che ha visto come protagonisti circa oltre 300 serate stellate con più di 470 stelle Michelin e 4.700 punti GaultMillau, grazie anche al sostegno di Ticino Turismo e le OTR di Lugano e Ascona Locarno.

L'enogastronomia ha un ruolo fondamentale nel promuovere una destinazione e unendo i due settori fondamentali del turismo, l'industria alberghiera e quella della ristorazione abbiamo sviluppato una occasione di grande promozione sia per la Svizzera che per il Cantone, soprattutto verso un turismo più esigente e con maggiori capacità di spesa. La manifestazione è diventata così un luogo di scambio di idee e un osservatorio privilegiato di tendenze. Al centro delle serate, nei menù proposti dagli chef stranieri, si portano all'attenzione alcuni temi importanti, come etica, sostenibilità e territorio.

I grandi chef possono diventare i capifi-

la di un grande movimento che vede coinvolti tutti gli attori interessati per sostenere il ruolo fondamentale del cibo come strumento di salute e di piacere, allo stesso tempo. Anche i prodotti locali hanno una grande importanza. La rivalutazione dei cosiddetti "prodotti tipici" è divenuto un aspetto centrale viste le notevoli ricadute economiche, sociali e turistiche sui territori. Anche l'aspetto educativo del cibo è centrale per SPST. Il coinvolgimento quindi delle scuole e dello Stato è fondamentale.

Altro aspetto importante della manifestazione è il rapporto con i produttori locali di vino, sempre presenti alle serate. Il binomio cibo-vino è infatti un altro motore efficace per attirare un turismo consapevole e gourmet.

Il pensiero ora va al futuro, con l'intenzione di continuare a programmare grandi nuovi appuntamenti. Dopo Berlino, quest'anno il Festival ha varcato i confini nazionali presentandosi a Parigi e finalmente sento che c'è un grande gioco di squadra! Ora vorremmo proporre a Svizzera Turismo e ai nostri partner, un piano d'azione per i prossimi 3/5 anni dove raccontare le nostre eccellenze enogastronomiche integrando la cultura e il territorio nei mercati turistici di riferimento come la Germania, l'Italia, gli Stati Uniti e i Paesi del Golfo. La Svizzera è conosciuta da sempre per la grande tradizione alberghiera e in questo giocano un ruolo fondamentale i Swiss Deluxe Hotels, che con 39 alber-

04



ghi e 1,3 milioni di pernottamenti, sono nostri partner strategici e fondamentali da oltre 10 anni, hotels che danno a loro volta una grande importanza alla gastronomia con i loro oltre 30 chef stellati. La Svizzera, e il Ticino, hanno tutte le carte in regola per essere un riferimento enogastronomico a livello internazionale, d'altronde, il primo grande chef moderno della storia è stato a metà del XV secolo Maestro Martino della valle di Blenio. Dobbiamo solo presentarci uniti». [@](#)

02
Torta di carciofi di **Mauro Colagreco**

03
Déjeuner au château al Castello di Morcote dedicato alla cucina tardomedievale di Maestro Martino

04
Scodola Dimitri, dessert del Final Party in onore della cucina di **Angelo Conti Rossini**



05



08

11



14

06



09

12



15

07



10

13



16

17



18



19



20



05 **Giuliano Sperandio** - Le Taillevent, Paris ospite di **Marco Campanella** - Eden Roc, Ascona

06 **Emmanuel Renaut** - Flocons de Sel, Megève con **Cristian Moreschi** - Villa Principe Leopoldo

07 Gala Dinner al Beau-Rivage Palace di Losanna: **Luca Bellanca** - Meta Lugano, **Alessandro Boleso** - Grand Hotel Villa Castagnola Lugano, **Diego Della Schiava** - THE VIEW Lugano, **Federico Palladino** - Osteria Enoteca Cuntitt, Castel San Pietro, ospiti, con la loro brigata, di **Thierry Buffeteau**

08 **Gaël** e **Mickaël Tourteaux** - Flaveur, Nice ospiti di **Luca Bellanca** al Meta di Lugano

09 **Lionel Giraud** - Maison Saint Crescent La Table, Narbonne ospite di **Mattias Roock** al Castello del Sole, Ascona

10 **Benoît Carcenat** - La Table du Valrose, Rougemont (Suisse) ospite di **Nicola Leanza** al Ristorante Seven di Ascona

11 **Florent Pietravalle** - La Mirande, Avignon ospite di **Davide Asietti** al Blu Restaurant & Lounge di Locarno

12 **Christophe Hay** - Fleur de Loire, Blois ospite di **Giuseppe Pistrutto** al Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote

13 **Marcel Ravin** - Blue Bay Restaurant, Monte Carlo Bay Hotel & Resort ospite di **Alessandro Boleso** al Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano

14 Gala Dinner al The Dolder Grand di Zurigo: ospiti di **Heiko Nieder**, **Marco Badalucci** - Badalucci Taste of Art - Lugano, **Mattias Roock** - Castello del Sole Ascona, **Marco Campanella** - Eden Roc Ascona e **Cristian Moreschi** - Villa Principe Leopoldo Lugano

15 **Mauro Colagreco** - Mirazur, Mentone ospite di **Domenico Ruberto** all'Hotel Splendide Royal di Lugano

16 La belle Soirée by Montreux Riviera : **Emanuele Bertelli** del Seven Lugano The Restaurant ha ospitato **Mathieu Bruno** e **Eugen Lignonnet**

17 **Jérôme Bancetel** - Le Gabriel - La Réserve, Paris ospite di **Emanuele Bertelli** al Seven Lugano The Restaurant

18 Grand Opening all'Hotel Splendide Royal con i Swiss Deluxe Hotels, Lugano: da sinistra, in piedi, **Frédéric Gardette**, Fairmont Le Montreux Palace - Montreux, **Yannick Crepau**, LeCrans Hotel & Spa, Crans Montana; seduti da sinistra: **Fabrizio Zanetti**, Suvretta House St. Moritz e il resident chef **Domenico Ruberto**

19 Final Party con le Grandes Tables Suisses all'Hotel Splendide Royal, Lugano in onore di **Angelo Conti Rossini**: **Ambrogio Stefanetti** - Vecchia Osteria Seseglio, **Domenico Ruberto**, resident chef, **Lorenzo Albrici** - Locanda Orico Bellinzona e **Frank Oerthle** - Galleria Arté al Lago Lugano

20 **Georgiana Viou** - Restaurant Rouge, Hotel Chouleur, Nimes ospite al Seven Lugano The Restaurant per una serata dedicate alle donne

01-07 / 09-20
Ph: ©**Giorgia Panzera**

08
Ph: ©**Anthony Lanneretonne**



SWISS DELUXE HOTELS

surprise with *luxury*

YOU CAN'T GO WRONG WITH THE MOST EXQUISITE VOUCHER OUT THERE.



SWISSDELUXEHOTELS.COM

Established in 1934, the Swiss Deluxe Hotels group combines 39 of Switzerland's most iconic five-star hotels:

ANDERMATT: The Chedi Andermatt ♦ AROSA: Tschuggen Grand Hotel ♦ ASCONA: Castello del Sole, Hotel Eden Roc ♦ BAD RAGAZ: Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites ♦ BASEL: Grand Hotel Les Trois Rois ♦ BERN: Bellevue Palace, Hotel Schweizerhof Bern & Spa ♦ CRANS-MONTANA: Guarda Golf Hotel & Residences, LeCrans Hotel & Spa ♦ GENÈVE: Beau-Rivage, Four Seasons Hotel des Bergues, Mandarin Oriental Geneva ♦ GSTAAD: Gstaad Palace, Le Grand Bellevue, Park Gstaad, The Alpina Gstaad ♦ INTERLAKEN: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa ♦ LAUSANNE: Beau-Rivage Palace, Lausanne Palace ♦ LE MONT-PÈLERIN: Le Mirador Resort & Spa ♦ LUGANO: Hotel Splendide Royal ♦ LUZERN: Mandarin Oriental Palace Luzern ♦ MONTREUX: Fairmont Le Montreux Palace ♦ NEUCHÂTEL: Beau-Rivage Hotel ♦ PONTRESINA: Grand Hotel Kronenhof ♦ ST. MORITZ: Badrutt's Palace Hotel, Carlton Hotel St. Moritz, Kulm Hotel St. Moritz, Suvretta House ♦ VEVEY: Grand Hôtel du Lac ♦ VITZNAU: Park Hotel Vitznau ♦ ZERMATT: Grand Hotel Zermatterhof, Mont Cervin Palace, Riffelalp Resort 2222 m ♦ ZÜRICH: Baur au Lac, La Réserve Eden au Lac, The Dolder Grand, Widder Hotel

HOLDERS OF A VISA BONUS CARD CAN EXCHANGE THEIR POINTS IN A SWISS DELUXE HOTELS VOUCHER ON BONUSCARD.CH

92