



Ticino Welcome
6900 Lugano-Paradiso
091/ 985 11 88
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 10'500
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 90
Superficie: 106'276 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86694583
Clipping Pagina: 1/2

TICINO LAND OF STARS / STELLE MICHELIN

L'ANGOLO GOURMAND DELLA SVIZZERA



L'ENOGASTRONOMIA SI CONFERMA ANCOR UNA VOLTA COME UNO DEI PRINCIPALI MOTIVI CHE SPINGONO IL TURISTA A SCEGLIERE IL TICINO COME META PER LE PROPRIE VACANZE

DI **MARTA LENZI**



01
Dany Stauffacher, Direttore di S.Pellegrino Sapori Ticino
Ph: **Giorgia Panzera**

Durante l'ultima cerimonia di assegnazione delle stelle Michelin in Svizzera, svoltasi a Losanna lo scorso 17 ottobre, la nostra regione è stata confermata come l'angolo gourmand della Svizzera con 10 stelle Michelin con 8 cuochi: a Lugano Cristian Moreschi di Villa Principe Leopoldo, Domenico Ruberto de I Due Sud presso l'Hotel Splendide Royal, Luca Bellanca del Ristorante Meta e new entry Diego della Schiava del The View di Lugano; a Bellinzona Lorenzo Albrici della Locanda Orico; ad Ascona Marco Campanella del Ristorante Brezza dell'Hotel Eden Roc che conquista la seconda stella, Mattias Roock della Locanda Barbarossa del Castello del Sole, Rolf Fliegau del Ristorante Ecco dell'Hotel Giardino. Senza dimenticare Bernard Fournier da Candia a Campione d'Italia a cui, con la cerimonia italiana, è stata confermata

la stella. In totale, attualmente gli stellati in Svizzera sono 138: 4 trisstellati, 25 con due e 109 con una singola stella, di cui otto nel nostro territorio. In questo contesto, il progetto di Dany Stauffacher dedicato ai ristoranti stellati, Ticino Land of Stars, assume un ruolo sempre più importante a supporto del mondo enogastronomico stellato, inteso come veicolo di sviluppo regionale e di crescita economica, traino dell'intera filiera turistica. Diventata lo scorso anno una delle regioni con più stelle Michelin al mondo in rapporto al numero di abitanti, l'aspetto enogastronomico del nostro territorio necessita di essere valorizzato sempre di più perché permette di attirare turisti altopendenti tutto l'anno. L'enogastronomia è uno strumento per conoscere, è una declinazione della cultura: il cibo e il vino sono espressione dell'arte del saper fare; e in questa forma d'arte risiede l'immenso patrimonio



Ticino Welcome
6900 Lugano-Paradiso
091/ 985 11 88
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 10'500
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 90
Superficie: 106'276 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002
Riferimento: 86694583
Clipping Pagina: 2/2

di un territorio, sia esso espresso nelle sue variabili storiche, culturali e naturali. Questa forma di turismo svolge un ruolo significativo: i turisti sono animati dalla volontà di conoscere e provare un territorio attraverso i prodotti che quest'ultimo offre, di conseguenza il coinvolgimento emotivo e sensoriale è diventato un fattore imprescindibile al fine di rendere memorabile un'esperienza. Il turismo enogastronomico si frapone fra quello esperienziale e quello culturale: attraverso le esperienze si conosce, sono esse stesse veicolo di conoscenza. L'esperienza enogastronomica diventa così un'enorme opportunità. Motivazione principale di un viaggio, dunque, l'enogastronomia, intesa come veicolo della cultura e dell'identità di un luogo, è un vero e proprio driver nella scelta di una meta.

E il progetto Ticino Land of Stars è lo strumento giusto per presentare il mondo stellato ai nuovi turisti perché il turismo enogastronomico ha ancora un ampio spazio di manovra per tutti quei territori in cui la vocazione enogastronomica può, se presa in considerazione in maniera concreta e integrata, rappresentare una leva significativa di marketing del territorio. Perché il turismo enogastronomico non è viziato dalla stagionalità, è parte del turismo culturale ed è un'eccellente declinazione del turismo esperienziale, una straordinaria leva quindi per la valorizzazione dei territori.

E in questo contesto anche le guide hanno un ruolo importante. Nelle guide gastronomiche i concetti di sviluppo del territorio, di turismo, della buona cucina e della ristorazione sono concatenati tra loro promuovendone la totalità. In un panorama sempre più ampio di ristorazione e di turismo gastronomico, le guide hanno assunto un ruolo importante nel tessuto sociale e ristorativo. Da una parte sono tra le fonti più accreditate nella promulgazione di informazioni verso l'utente finale, svolgendo un importante lavoro di comunicazione.

Dall'altra sono motivo di forte interesse da parte dei ristoratori.

Le guide sono importanti per lo sviluppo culturale e turistico di un territorio, perché la cucina racchiude la storia, la cultura, le tradizioni e anche il lato leisure di un luogo.

Essendo i turisti enogastronomici costantemente in crescita, gli strumenti delle guide diventano sempre più un punto di riferimento importante. Chi segue questo tipo di ristorazione si muove, dorme in un hotel, va a visitare un museo, in altre parole spende dei soldi. E tutto questo genera un indotto. Non a caso una delle guide gastronomiche più importanti venne pubblicata da un'azienda che avrebbe abbracciato il fiorentino mercato dell'automobile. I fratelli francesi André e Edouard Michelin possedevano una compagnia di pneumatici a Clermont-Ferrand. Inizialmente solo per bicicletta, poi passarono alla produzione di pneumatici per auto e crearono la guida come espediente di marketing. Quindi alla base della scoperta della gastronomia c'era il viaggio.

Fu proprio tra la fine dell'800 e l'inizio del 1900 che finalmente venne coniata una definizione tuttora valida per definire il termine Turismo: l'insieme dei principi che regolano i viaggi di piacere. Turismo e gastronomia, due condizioni inscindibili, fin dall'inizio.

I fratelli Michelin iniziarono quasi per gioco a redarre un vademecum che rendesse più piacevole lo spostamento dei pochi automobilisti di allora. Nata come una guida pubblicitaria offerta al momento dell'acquisto di pneumatici, la prima edizione della Guida Michelin conteneva informazioni utili su stazioni di servizio e hotel, medici e farmacisti e istruzioni su come cambiare uno pneumatico. Nel 1920 diventa a pagamento e con le segnalazioni dei primi ristoranti e dal 1931 viene creata la celebre classificazione: una stella per una cucina di grande qualità degna di una tappa, due stelle per un ristorante eccellente e meritevole di

una deviazione, tre stelle quando il ristorante vale un viaggio speciale. Diventando pian piano le liste di ristoranti il motivo principale per cui gli automobilisti acquistavano la guida, viene assunta una squadra di ispettori per recensirli, sempre in forma anonima, come accade ancora oggi. Da allora in tutto il mondo la guida rossa ha scoperto nuovi talenti e premiati nomi storici, aiutando i viaggiatori a scoprire un territorio anche attraverso l'enogastronomia, con sempre 5 criteri universali di valutazione. Dopo aver visionato location, servizio e ambiente in generale, l'uomo Michelin valuta la qualità delle materie prime, originalità e personalità dello chef nei piatti proposti, la padronanza delle tecniche, il rapporto qualità/prezzo, la continuità nel tempo delle qualità proposte.

Come i fratelli Michelin con la Guida vollero incrementare i viaggi, così Dany Stauffacher con Ticino Land of Stars vuole supportare i ristoranti stellati per far scoprire di conseguenza una serie di località che vale la pena di visitare, abbinando alla scoperta di fantastici paesaggi e di preziosità artistiche anche il piacere di assaporare l'ottima offerta enogastronomica del nostro territorio. Anzi, fare in modo che l'aspetto enogastronomico diventi una componente del programma, al pari delle bellezze naturali e delle visite culturali.

La Guida Michelin è nata per incentivare l'uso delle automobili. Ticino Land of Stars per incentivare l'arrivo di turisti enogastronomici. 

02

Insieme a **Dany Stauffacher**, alcuni chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses, protagonisti del Final Party di S. Pellegrino Sapori Ticino 2022 all'Hotel Splendide Royal, festeggiati a fine serata con la consegna delle targhe Michelin 2022: **Lorenzo Albrici** della Locanda Orico di Bellinzona, **Luca Bellanca** del Ristorante Meta di Lugano, **Diego Della Schiava** del The View di Lugano, **Cristian Moreschi** di Villa Principe Leopoldo a Lugano e **Domenico Ruberto** dell'Hotel Splendide Royal di Lugano.

Ph: **Giorgia Panzera**