

Il Ticino enogastronomico



Dany Stauffacher,
CEO & Founder S. Pellegrino Sapori Ticino

Il cibo come collante che unisce sempre di più economia, turismo, sostenibilità e salute.

Da sempre credo fortemente nella valorizzazione della ricchezza territoriale e culturale della nostra regione, di cui il cibo costituisce un patrimonio fondamentale, un veicolo di sviluppo regionale e di crescita economica, traino dell'intera filiera turistica.

17 anni fa 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 a S. Pellegrino Sapori Ticino, 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.

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 consideravano 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 il Festival S. Pellegrino Sapori Ticino 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 un'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. 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 fondamentale per SPST, come il coinvolgimento delle scuole e dello Stato.

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.

Tendenze confermate anche dall'ottavo Forum Mondiale sul Turismo Gastronomico dell'Organizzazione Mondiale del Turismo-UNWTO, che si è appena svolto i primi di ottobre a San Sebastian in Spagna, dove è stato sottolineato che il turismo enogastronomico continua a crescere e di conseguenza 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 educare è centrale e bisogna formare tutti gli attori delle filiere del turismo e dell'agricoltura, i consumatori, le comunità locali.

Il viaggiatore enogastronomico è una persona curiosa e di buon livello culturale, ha una maggiore propensione a spendere rispetto ad altri tipi di viaggiatori, si informa, pianifica e prepara il viaggio attraverso i canali web che conosce bene e durante il viaggio racconta la sua scoperta del cibo sui social.

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 con un grande gioco di squadra, uniti anche a Svizzera Turismo, vorremmo raccontare nei prossimi anni 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 anche gli Swiss Deluxe Hotels, che con i loro 39 alberghi 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.

Il Team ticinese di S. Pellegrino Sapori Ticino 2023: dall'alto a sinistra, Tito Modugno, Ambrogio Stefanetti, Marco Badalucci, Davide Asietti, Marco Campanella, Andrea Muggiano, Andrea Pedrina, Trevor Appignani, Andrea Levratto, Loris Meot, Mattias Rook, Diego Della Schiava, Luca Bellanca, Giuseppe Pistrutto, Federico Palladino, Cristian Moreschi, Andrea Bertarini, Nicola Leanza, Riccardo Scamarcio, Moreno Manzini, Domenico Ruberto, Emanuele Bertelli, Alessandro Boleso, Frank Oerthle, Dario Ranza, Lorenzo Albrici con Dany Stauffacher.

