



Rassegna enogastronomica

Il Ticino gourmand passa anche dagli hotel

Piatti d'autore e accoglienza: come cresce la gastronomia negli alberghi ticinesi

■ Partono ufficialmente domani sera, domenica, con una cena di gala all'Hotel Splendide Royal di Lugano gli appuntamenti locali di S. Pellegrino Sapori Ticino. Giunta alla sua dodicesima edizione, la kermesse di alta enogastronomia porta quest'anno alla ribalta le cucine di diversi Paesi del mondo, cavalcando il tema internazionale dei sapori lontani che oggi più che mai fanno parte del nostro quotidiano. Se, infatti, nelle prossime settimane arriveranno chef da ogni parte del mondo, domani a Lugano ci sarà spazio per una preview all'insegna dell'alta cucina svizzera uscita diretta-

mente da alcuni tra i più grandi hotel della nazione, membri della catena Swiss Deluxe Hotels. Domenico Ruberto, executive chef dello Splendide Royal, ospiterà i colleghi Mattias Rook (Castello del Sole, Ascona), Dietmar Sawyere (The Chedi, Andermatt) e Gregor Zimmermann (Bellevue Palace, Berna) nella cucina del Ristorante I due Sud. Da circa un anno, infatti, l'Hotel Splendide Royal ha voluto dare un nuovo volto e un nuovo nome al suo ristorante, puntando sulle creazioni mediterranee di Ruberto, che riesce a mescolare sapientemente il suo Sud (grazie alle sue origini

calabresi) e quello che è il Sud della Svizzera, ossia il Ticino.

È il caso di molte strutture alberghiere nel nostro cantone: a Villa Principe Leopoldo di Lugano, per esempio, Dario Ranza è uno dei punti fermi della ristorazione cittadina di qualità da quasi 30 anni. Ma abbiamo anche Frank Oerthle che, nel ristorante Galleria Arté al Lago, del Grand Hotel Villa Castagnola, propone la sua cucina che da anni gli vale la stella Michelin. Poi c'è il giovane Mattias Rook della Locanda Barbarossa del Castello del Sole di Ascona, erede gastronomico di Othmar Schlegel e della sua stella sulla Gui-



da Rossa. E ancora Egidio Iadonisi e la sua cucina, oggi più matura e mediterranea che mai, dello Swiss Diamond Hotel di Morcote, come pure i piatti di Riccardo Scamarcio del Ristorante di Villa Orselina ad Ascona. Infine, ma non per ultimo, Mauro Grandi, talentuoso chef del panoramico The View affacciato sul golfo di Lugano.

Sara Rosso Cipolini, presidente di Plan-hotel, catena di cui fa parte anche il The View Lugano, da qualche anno entrato nell'olimpo del settore dell'ospitalità di Ticino, ci racconta quanto sia in crescita l'enogastronomia «da hotel»: «È un fenomeno a cui si assiste da una decina di anni, ma gli ultimi cinque hanno visto una crescita esponenziale. D'altra parte, per fare solo un esempio, un'azienda come la Michelin ha commissionato uno studio da cui è emerso che, tra i 3 temi

fondamentali nello scegliere una destinazione turistica, c'è proprio l'enogastronomia. Se da una parte il settore è letteralmente esploso grazie anche alla forte attenzione dei media, dall'altro la parte gastronomica dell'hotellerie prende parte alla condivisa consapevolezza di poter mangiare qualitativamente meglio, sia al ristorante come in hotel. Nel nostro caso, per fare un esempio, dal 2014 abbiamo un progetto con i Jeunes Restaurateur d'Europe: solo quest'anno sono venuti 48 chef stellati di questa associazione a cucinare nei nostri resort delle Isole Maldive. Un grande successo, visto che abbiamo riscontrato che alcuni ospiti prenotano il loro soggiorno in base alla cena di un certo chef che possono godersi durante le vacanze. Questo ci dovrebbe dare l'idea di quanto conti oggi l'enogastronomia di qualità a level-

lo turistico».

«Nel caso, invece, del Ticino, S.Pellegrino Sapori Ticino ha decisamente precorso i tempi, capendo con anticipo questa tendenza e puntando tutto sulla qualità dell'enogastronomia. La grande crescita del Ticino in questo senso è sotto gli occhi di tutti: basti pensare agli importanti risultati raggiunti oggi dal mondo enologico locale. Dal canto nostro, invece, riscontriamo una sempre più grande attenzione nei confronti della nostra cucina a Lugano. La domenica, circa il 90% dei commensali non sono ospiti dell'hotel, ma sono ticinesi incuriositi dai piatti del nostro chef, Mauro Grandi. Forse perché la filosofia gastronomica che riesce a interpretare i piatti della tradizione in chiave contemporanea, risulta sempre molto apprezzata».



Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 34'657
Periodicità: 6x/settimana



Pagina: 37
Superficie: 93'897 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69425068
Clipping Pagina: 3/3



MOMENTI UNICI Di fianco, il personale dello Splendide Royal di Lugano pronto per affrontare un nuovo appuntamento speciale con la clientela. Sopra: Sara Rosso Cipolini, presidente di Planhotel: «L'enogastronomia da hotel sta conoscendo una crescita esponenziale». Sotto: un gruppo di chef in azione.