

L'alta cucina va in scena a Lugano

Al via fino all'estate un ciclo di eventi con i migliori cuochi d'Europa

Secondo il poeta Thomas Stearns Eliot, aprile è il più crudele dei mesi. Non in Svizzera, nel vicinissimo Cantone dove si parla italiano (e un dialetto che è una variante del lombardo).



Lì, è il più goloso, perché comincia una rassegna gastronomica, San Pellegrino Sapori Ticino, che da 13 anni attira molti milanesi, curiosi di assaggiare la cucina di grandi chef in 17 tra ristoranti e alberghi di lusso, su panorami gentili che rasserenano (il programma completo è su www.sanpellegrinosaporiticino.ch).

Dany Stauffacher è l'ideatore e il patron del festival. Da sempre, gira l'Europa e il mondo alla ricerca del meglio, convinto che mangiar bene significa vivere bene. Stauffacher, negli anni, ha sposato Sapori Ticino - forte di una lunga relazione con il marchio delle acque San Pellegrino (title sponsor) - con le cucine di altri Paesi europei, Italia e Germania, per esempio. La Svizzera, dove apre la maggior quantità pro capite di ristoranti con stelle Michelin, è piccola ma aperta al mondo e con cittadini di forte disponibilità economica. Quest'anno tocca però alla Svizzera la parte principale della rassegna. Un ritorno a casa, per valorizzare ciò che di meglio propone la Confederazione. Dall'8 aprile al 16 giugno, sono in calendario cene con nomi altisonanti, tra i quali: Heiko Nieder (19 punti, il massimo, della Guida Gault&Millau, in Svizzera più importante della Michelin), del The Dolder Grand di Zurigo, uno dei migliori alberghi del mondo; Domenico Ruberto, cucina emozionale dall'Hotel Splendide Royal di Lugano; Didier de Courten, del Le Terminus di Sierre, anche lui 19 punti. Poi, ma non li elenchiamo tutti, Martin Dalsass, Bernadette Lisibach, Lorenzo Albrici, André Jaeger. Una mobilitazione entusiasta di chef resa possibile, oltre che dal fiuto e dalla tenacia di Stauffacher, da Les Grandes Tables de Suisse, organizzazione simile alla nostra Le Soste, che raggruppa i migliori ristoranti.

Svizzera superstar, dunque. Ma con due ospiti di eccezione: Enrico Bartolini, lo chef italiano più stellato (a Milano opera al Mudec), e Marco Sacco, del Piccolo Lago di Verbania. Bartolini cucinerà al Blu di Locarno, ospite dello chef residente, Davide Asietti. Sacco porterà a Saperi Ticino i suoi pesci di lago e acque dolci, sui quali può fare scuola (organizza giornate dedicate). Ha riscoperto, con pazienza e amore, che anguille, cavedani, persici, arborelle e agoni non hanno nulla da invidiare ai più ordinati pesci di mare. Sacco sarà ospite di Luca Bellanca, al Metamorphosis di Lugano.

Serata finale il 16 giugno, allo Splendide di Lugano. Appuntamento che per Dany Stauffacher è sì una festa, ma anche il primo giorno di lavoro per preparare l'edizione successiva. Gli svizzeri, si sa, hanno la religione del lavoro ben fatto.

<http://www.ilgiornale.it/news/milano/lalta-cucina-va-scena-lugano-1675149.html>