

PAMBIANCO *wine*

S.Pellegrino Sapori Ticino: “Andiamo a Londra”



Con il super party finale alla nuova Sala Panorama dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, che ha fatto segnare l'ennesimo sold out, si è conclusa la tredicesima edizione di **S.Pellegrino Sapori Ticino**, formula ormai rodada per un evento che pare destinato a essere replicato anche al di fuori dei confini elvetici. Ad affermarlo è l'organizzatore e ideatore **Dany Stauffacher**, proveniente dalla moda (per 31 anni è stato il licenziatario svizzero di Basicnet per i marchi Kappa e Robe di Kappa) e travolto da una passione gourmet che lo ha spinto a portare il meglio dell'enogastronomia mondiale in Canton Ticino, creando quasi da zero una rete di hotel e ristoranti di alta qualità che hanno messo a disposizione risorse e professionalità per ospitare i grandi interpreti della cucina internazionale. Il risultato è che ci ha guadagnato la Svizzera italiana, imponendo il territorio di Lugano e Bellinzona come una delle principali mete enogastronomiche della confederazione.

“In Svizzera siamo in sette milioni – racconta Stauffacher a *Pambianco Wine&Food* – e abbiamo 130 stelle Michelin: si tratta del numero più alto al mondo di stelle per abitante! E oggi possiamo andare nelle grandi città europee esportando il nostro format che si basa sulla felice combinazione di belle serate di cucina con rilievo offerto al nostro territorio. Stiamo pianificando con l’Ente svizzero per il Turismo un test su Londra, da effettuare entro l’anno. Se tutto dovesse andare come ci aspettiamo, nel 2020 potremmo essere presenti anche in altre città europee e in maniera più stabile”.

Intanto c’è da tracciare un bilancio dell’edizione 2019, con grande soddisfazione da parte di Sapori Ticino: 23 serate ufficiali, 10 eventi collegati, oltre 1.600 ospiti coinvolti. “L’eccesso di richieste per poter partecipare agli eventi sta diventando un problema – afferma il CEO della società – perché quando tutto è esaurito mesi prima, finisci per diventare antipatico a chi rispondi sempre di no. Pertanto, uno dei temi centrali della prossima edizione sarà quello di dover reperire qualche posto in più”. Sono stati 23 gli appuntamenti dell’ultima edizione e tra questi hanno riscontrato notevole successo quelli che hanno avuto per protagonisti gli chef **Marco Sacco** del Piccolo Lago, totalmente basato sul pesce d’acqua dolce, e del re delle stelle **Enrico Bartolini**.

In prospettiva, Stauffacher pensa di poter esportare la formula e di gestire per almeno 3-4 anni l’organizzazione. “Poi vedremo. Ho tanti validi collaboratori e non mi dispiacerebbe poter lasciare al comando del festival questa nuova generazione. L’importante è lavorare affinché quel che abbiamo creato non sia destinato a svanire”.

<https://wine.pambianconews.com/2019/06/s-pellegrino-sapori-ticino-andiamo-a-londra/185688>