

SAN PELLEGRINO SAPORI

«La Svizzera a tavola» Chef in salsa Ticinese

Bozzo a pagina 6

Antonio Bozzo

■ In programma c'era la Spagna, ospite alla rassegna San Pellegrino Saperi Ticino con i suoi numero uno, tipo Juan Roca. Poi l'emergenza Covid ha mandato tutto all'aria, meglio rimandare di qualche mese e restare nei propri confini. «Ma sono contento che abbiamo portato a casa la rassegna. Gli sponsor ci hanno sostenuto e noi ci siamo semplicemente guardati intorno: la Svizzera ha eccellenze gastronomiche che è giusto mettere sotto i riflettori e far conoscere a tutti, *in primis* ai tanti milanesi che da sempre vengono da noi per le nostre cene stellate in alberghi e ristoranti da sogno». Così dice l'imprenditore Dany Stauffacher, ideatore e uomo-chiave di San Pellegrino Saperi Ticino, che dal 2007 porta alle attenzioni dei gourmet le bellezze del Cantone di lingua italiana sposate con i piatti dei grandi chef di tutto il mondo. «La Svizzera a tavola» è dunque il titolo della rassegna 2020, che si svolge dal 20 settembre al 25 ottobre. «Non ho mangiato in tutti i ristoranti degli chef presenti - dice Stauffacher - ma abbiamo selezionato attentamente tra le nuove promesse, cuochi intorno ai trent'anni, della gastronomia elvetica: tutti due stelle Michelin, qualcuno può anche ambire alla terza. Sono convinto che il cibo e l'ospitalità alberghiera siano i primi presupposti per far fun-

SAN PELLEGRINO SAPORI

La Svizzera a tavola: i grandi chef del mondo in «salsa» Ticinese

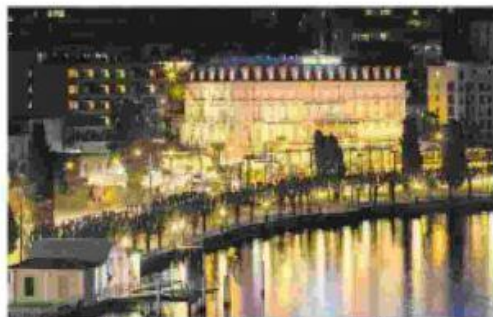
*Cene e ristoranti top: nel Cantone italiano
l'evento di Stauffacher fino al 25 ottobre*

zionare il turismo. Non mi stanco mai di dirlo, soprattutto adesso che a risentirne di più per l'emergenza Covid sono proprio questi settori. Da turisti ci piace andare nei musei e fare passeggiate, ma quanto tempo passiamo a tavola e in albergo?».

La lista degli ospiti è lunga, dieci le cene ufficiali (da prenotare: programma e informazioni su www.sanpellegrinosaporitucino.ch), senza contare quella inaugurale allo Splendide Royal Hotel di Lugano, dove alcuni chef del gruppo Swiss Deluxe Hotels hanno cucinato

con il resident chef Domenico Ruberto. Ci saranno poi, in altri hotel, nomi di rilievo come Silvio Germann (Ristorante Igniv by Andreas Caminada di Bad Ragaz), Tobias Funke (Gasthaus Zur Fernsicht e il Restaurant Incantare), Stefan Heilemann (nuovo chef del Wid-

der Hotel di Zurigo), Mitja Birlo (7132 Silver di Vals), Sven Wassmer (ristorante Memories al Grand Resort Bad Ragaz), Christian Kuchler (Taverne zum Schäfli Wigoltingen), capitanati dallo chef André Jaeger. I milanesi gourmet - ha ragione Stauffacher, che a Milano ha molti amici e contatti professionali - si mettono volentieri in viaggio, il Ticino non è distante, per scoprire il lato gastronomico della Svizzera. Un Paese di solida economia, dove è naturale che esistano in buon numero ristoranti di pregio, premiati dalle guide più importanti. Tra le serate speciali, una «Tapas night», per avvicinare le nuove generazioni all'enogastronomia di qualità, e una tappa nella Svizzera Francese, al Grand Hotel du Lac con un team di chef ticinesi. La Svizzera è piccola, ma varia. E a portata di mano.



METE DA SOGNO Lo Splendide Royal di Lugano, dove si tengono le cene. E Stauffacher (in giacca beige) con gli chef della prima sera



