

files

LUXURY

A QUESTION OF STYLE

QUALITY

Fashion & Cinema

Inside your bright green eyes

Watches

Time to react and shine again

J12 CHANEL, 20 sparkling years

Beauty

Sweet Autumn one hopes

ETHICS

A new approach
to health

CINEMA

From Venice to Rome
Movies connect

**PIERFRANCESCO
FAVINO**

Excellence, cinema
and italian style

INNOVAZIONE & GOURMET

Da sempre **Dany Stauffacher** viene considerato un imprenditore illuminato. Sin dal suo esordio nel settore moda ha mostrato il suo grande amore per il Ticino, la regione in cui è nato. Da qui nel 2007 ebbe l'idea di dar vita ad una manifestazione che potesse far conoscere bene questi meravigliosi luoghi attraverso il «buon cibo e il buon vino». Ben 14 anni fa Dany Stauffacher ha dato il via alla ben nota kermesse **Sapori Ticino** divenuta poi **S.Pellegrino Sapori Ticino** grazie alla partnership con Nestlé Waters Suisse, che da sempre ha creduto nell'ambizioso progetto gourmet che ha riunito in tutti questi anni grandissimi Chef internazionali ai fornelli delle più belle location ticinesi.

INNOVATION & GOURMET

Dany Stauffacher has always been considered a far-sighted and enlightened international entrepreneur. Since his debut in the fashion industry he has shown his great love for Ticino, the region where he was born. In 2007 he had the idea of giving life to an event that could make these wonderful places well known through "good food and wine". 14 years ago Dany Stauffacher started the well-known **Sapori Ticino** kermesse which later became **S.Pellegrino Sapori Ticino** thanks to the partnership with Nestlé Waters Suisse, which has always believed in the ambitious gourmet project that has brought together great Chefs over the years in the kitchen of the most beautiful Ticino locations. Well in 2020, although it was a very difficult year, the 14th edition of the gourmet event was also a success and an extraordinary example of the encounter amidst innovation, excellence and gourmet. With this edition, the founder Dany Stauffacher wanted to give a strong signal to the entire restaurant and tourism



Dany Stauffacher.

universe by organizing one of the few events that at this moment are able to help and promote a sector that has suffered a lot in the last six months. Stauffacher reiterated: *"I proposed a 'virtual' trip to some of the best tables in the country, enhancing Swiss culinary art and its quality thanks to the collaboration with important realities in the area: my mission now and ever"*. The event, in fact, opened its doors at the end of September with the first dinner at the Hotel Splendide Royal which saw guests some Chefs of the "Swiss Deluxe Hotels" group and will close at the end of October. Amidst the 2020 partners: S.Pellegrino & Acqua Panna, UBS, Gault & Millau Channel, Diners club, V-Zug, Swiss Deluxe Hotels, Laurent-Perrier, AXIM, Ticino Turismo, Lugano Region, Ascona-Locarno Turismo. Official Car Partner: BMW.

Ebbene nel 2020, sebbene sia stato un anno molto difficile, anche la 14esima edizione della manifestazione gourmet è stata un successo e uno straordinario esempio dell'incontro fra innovazione e buon cibo. Il suo patron Dany Stauffacher con questa edizione ha voluto dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo organizzando uno dei pochi eventi che in questo momento potessero aiutare e promuovere un comparto che ha molto sofferto negli ultimi sei mesi. Stauffacher ha ribadito: *"ho proposto un viaggio 'virtuale' in alcune delle migliori tavole del paese esaltando l'arte culinaria svizzera e la sua qualità grazie alla collaborazione con realtà importanti del territorio: una mia mission da sempre"*. La manifestazione, infatti, ha aperto le porte a fine settembre con la prima cena all'Hotel Splendide Royal che ha visto ospiti alcuni Chef del gruppo «Swiss Deluxe Hotels» e si concluderà a fine ottobre. Fra i partner 2020: S.Pellegrino & Acqua Panna, UBS, Gault & Millau Channel, Diners club, V-Zug, Swiss Deluxe Hotels, Laurent-Perrier, AXIM, Ticino Turismo, Lugano Region, Ascona-Locarno Turismo. Official Car Partner: BMW

Il tema di quest'anno? **La Svizzera a tavola** - un percorso di nove tappe di cui sono stati protagonisti alcuni dei più talentuosi Chef del panorama Elvetico, alcune delle nuove promesse della gastronomia svizzera, come Silvio Germann del Ristorante Igniv by Andreas Caminada di Bad Ragaz, Tobias Funke con la sua Gasthaus Zur Fernsicht e il Gourmet Restaurant Incantare, Stefan Heilemann nuovo Chef del Widder Hotel di Zurigo, Mitja Birlo del 7132 Silver di Vals, Sven Wassmer del ristorante Memories all'interno del Grand Resort Bad Ragaz, Christian Kuchler della Taverne zum Schäfli Wigoltingen, Paolo Rota del Ristorante "Da Vittorio" presso l'Hotel Carlton di St. Moritz e Sebastian Zier del Ristorante Einstein di St. Gallen, affiancati da grandi maestri capitanati dallo Chef André Jaeger che hanno fatto e faranno la storia della ristorazione elvetica.

This year's theme? **Switzerland at the table** - a journey of nine stages in which some of the most talented Chefs of the Swiss panorama were the protagonists, only some of the new promises of Swiss gastronomy, such as Silvio Germann of the Igniv by Andreas Caminada Restaurant in Bad Ragaz, Tobias Funke with his Gasthaus Zur Fernsicht and the Gourmet Restaurant Incantare, Stefan Heilemann new Chef of the Widder Hotel in Zurich, Mitja Birlo of the 7132 Silver in Vals, Sven Wassmer of the Memories restaurant in the Grand Resort Bad Ragaz, Christian Kuchler della Taverne zum Schäfli Wigoltingen, Paolo Rota of the "Da Vittorio" Restaurant at the Carlton Hotel in St. Moritz and Sebastian Zier of the Einstein Restaurant in St. Gallen, flanked by great masters led by Chef André Jaeger who have made and will make the history of Swiss catering.

An exceptional theater? The kitchens of the most noble Ticino locations. *"The 2020 edition is a homecoming - underlined Dany Stauffacher - the impossibility of travelling as always did not make me give up organizing the annual event, as always a rendezvous among the best of Ticino food and wine and the exclusivity of Swiss hospitality, which experienced tourism in the modern sense of the term relatively late, after the mid-18th century and in a very short time, thanks to the beauty of its landscapes, the passion and the desire to amaze guests with quality and innovation, today it is the an international leader in the hotellerie haute de gamme"*.

Teatro d'eccezione? Le cucine di altrettante blasonate location ticinesi. *"L'edizione del 2020 è un ritorno a casa - ha sottolineato Dany Stauffacher - l'impossibilità di viaggiare come sempre non mi ha fatto demordere dall'organizzare l'annuale manifestazione, come sempre un rendezvous tra il meglio dell'enogastronomia ticinese e l'esclusività dell'hospitality Svizzera, che ha conosciuto il turismo nel senso moderno del termine relativamente tardi, dopo la metà del XVIII secolo ed in pochissimo tempo, grazie alla bellezza dei suoi paesaggi, alla passione e alla voglia di stupire gli ospiti con qualità e innovazione, oggi è leader indiscusso dell'hotellerie mondiale"*.

