

Pioggia di stelle in Canton Ticino, la Svizzera si presenta in tavola

Sono bastati pochi anni a Dany Stauffacher, svizzero ticinese di lontane origini venete, per trasformare il Canton Ticino nel palcoscenico di uno dei festival gastronomici più glamour d'Europa, S. Pellegrino Saponi Ticino (www.sanpellegrinosaporiticino.ch), la manifestazione ideata dal dinamico imprenditore e che si svolge ogni anno nei migliori ristoranti di Lugano e dintorni. Una kermesse «nata da quattro amici al bar», come il patron stesso ama ricordare, ma che via via ha assunto un respiro internazionale (oltre 290 le stelle Michelin ospitate), esplorando ogni anno un aspetto o un'area geografica del pianeta enogastronomico.

Così avrebbe dovuto essere anche per l'edizione 2020, la numero 14 della serie, per la quale nella primavera scorsa erano stati invitati alcuni dei migliori chef spagnoli. Poi la pandemia ha mischiato le carte in tavola, con una rapidità tale da fare invidia ai migliori croupier del Casinò di Lugano. E tuttavia non c'è virus che possa fermare il travolgente entusiasmo di Stauffacher. Alla fine S. Pellegrino Saponi Ticino è andata in porto comunque, con date differenti e un programma volto a esaltare l'arte culinaria elvetica sotto il titolo «La Svizzera a tavola».

Così fra settembre e ottobre gli chef ticinesi di location fra le più prestigiose del cantone (Villa Principe Leopoldo, Swiss Diamond Hotel, Grand Hotel Villa Castagnola, Splendide Royal Hotel, Seven Lugano The Restaurant, Ciani Lugano, Blu Restaurant&Lounge, Castello del Sole, Villa Orselina, Metamorphosis, e infine il Fiore di Pietra che l'archistar Mario Botta ha realizzato in vetta al Monte Generoso) hanno aperto le porte delle loro cucine a colleghi stellati della Confederazione, chef come Silvio Germann, Tobias Funke, Stefan Heilemann, Mitja Birlo, Sven Wassmer, Christian Kuchler, Sebastian Zier, Paolo Rota e infine una vera leggenda della cucina elvetica, André Jaeger, maestro di generazioni di cuochi.

Insomma, obbligato dalle circostanze a «giocare in casa», Stauffacher è riuscito ancora una volta a emulare il successo delle edizioni precedenti, nonostante le limitazioni imposte alla capienza dei ristoranti partecipanti. E dopo il tutto esaurito delle dieci cene ufficiali, il Festival si chiuderà domenica 25 ottobre all'Hotel Splendide Royal di Lugano, con una serata collettiva che vedrà protagonisti alcuni dei giovani chef ticinesi più talentuosi, come Federico Palladino, Francesco Sangalli, Bernard Fournier, Andrea Muggiano e Andrea Levratto. (riproduzione riservata)

Roberto Copello