

Svizzera "gourmet": ecco gli chef stellati da non perdere



Non tutti sanno che la Svizzera è un vero paradiso per i buongustai e per gli appassionati di cucina gourmet. Lo conferma il numero di stelle Michelin, che nel 2020 ha raggiunto il numero di 122.

Un terzo all'incirca rispetto a quelle conquistate dall'Italia, ma in un territorio decisamente molto più piccolo. Non solo: oltre alle stelle non mancano i "cappelli", riconoscimenti della celebre **guida Gault&Millau**.

A confermare l'altissimo livello di questa cucina, un vero crocevia tra la cultura nordica e gli influssi del Mediterraneo, è la manifestazione **San Pellegrino Sapori Ticino**, che ogni anno (e ormai da 14 anni) punta i riflettori sul Ticino, facendo da trait d'union tra le cucine del Cantone e il resto del mondo. Quest'anno con uno sguardo diretto proprio sulla Svizzera. **“La Svizzera a tavola”** ha messo in tavola (e in cucina) 20 stelle Michelin provenienti da alcuni dei più importanti e apprezzati ristoranti svizzeri, ma anche giovani promesse della cucina elvetica contemporanea.

Ecco una selezione di chef stellati nei Cantoni Elvetici, presentati nell'ultima edizione di San Pellegrino Sapori Ticino.



Cioccolato, kombawa, castagne by Chef Andrea Muggiano. S. Pellegrino Sapori Ticino 2020 'FINAL PARTY Splendide Royal Hotel'.

copyright by www.steineggerpix.com & www.saporiticino.ch 2020 / photo by remy steinegger

La cucina svizzera di 600 anni fa di Tobias Funke

Non è sfuggito alla kermesse ticinese Tobias Funke, il più giovane **“Chef Rivelazione”** della storia della guida **Gault&Millau**, non a caso premiato quest’anno anche con due stelle Michelin nella cucina di Incantare, il ristorante a Heiden, non lontano da San Gallo. Un vero e proprio **“incanto”** quello che opera in cucina. Da provare se siete curiosi di scoprire la tradizione gastronomica della Svizzera di oltre 600 anni fa.

[Incantare](#), Heiden

La natura selvatica nei piatti di Mitja Birlo

Mitja Birlo, due stelle Michelin e una grande **passione per quello che la natura offre**. Dall’olivello spinoso al rafano, dai porcini all’aneto, la sua cucina ospita bacche, funghi, ortaggi e tutti i tesori che la natura offre, impreziositi con materie più pregiate e tecniche di cottura sofisticate.

Per chi sogna una totale immersione nella natura, il ristorante 7132 è all’interno del 7132 Hotel, albergo 5 stelle lusso a 1250 metri di altitudine, incorniciato dalle vette delle Alpi svizzere nel Cantone dei Grigioni.

[7132 Silver Restaurant](#), Vals

Mattias Roock, chef in “fattoria”

“Dalla fattoria alla tavola” nel caso dello chef Mattias Roock non è un semplice slogan di marketing. Intorno alla sua cucina di Ascona c'è una vera e propria “fattoria” nella quale fare la spesa ogni giorno. I sapori sono quelli dell'orto e del giardino, che gli hanno valso sia la stella Michelin che i cappelli Gault Millau.

Affacciato sul Lago Maggiore, nella soleggiata Ascona. Da non perdere con la bella stagione.

Castello del Sole, Ascona

Paolo Rota, la tradizione della famiglia Cerea

Nel firmamento di stelle ottenute dalla famiglia Cerea si è aggiunta quest'anno la seconda stella al ristorante Da Vittorio di Saint Moritz, premiando la cucina dello chef Paolo Rota. Radici lombarde che qui si esprimono in una eccellente cucina italiana e con i classici dei Cerea, tra cui i paccheri preparati al tavolo.

Per chi è alla **ricerca del servizio e dell'atmosfera.**

Da Vittorio, St. Moritz

Nella “taverna” di Christian Kuchler



Scampi 6/9, Nage thailandese, frutto della passione by Chef Christian Kuchler. S. Pellegrino Sapori Ticino 2020
'Christian Kuchler
copyright by www.steineggerpix.com & www.saporiticino.ch 2020 / photo by remy steinegger

Due stelle Michelin e 18 punti Gault Millau a soli 34 anni. È una cucina eclettica quella di Christian Kuchler, che ama l'**incontro di sapori che provengono dal mondo**, almeno tanto quanto le ricette più classiche della tradizione, come la sella di cervo austriaco che ha presentato anche durante la kermesse San Pellegrino Sapori Ticino.

Nella vecchia taverna di famiglia, per chi cerca conferme e insieme sorprese.

[Taverne Zum Schäfli](#), Wigoltingen

Frank Oerthle, l'unica "stella" di Lugano

Pesce di mare e di lago sono gli ingredienti prediletti da Frank Oerthle, nominato cuoco emergente nel 2009 che ha conquistato la stella al Ristorante Arté di Lugano, dove continua tutt'oggi a esprimere la sua creatività in cucina.

Unico nel suo genere, all'interno di una **vera e propria galleria d'arte**, il Ristorante Arté è l'unico stellato a Lugano

[Ristorante Arté al Lago](#), Lugano

Sebastian Zier, l'incontro tra la Francia e l'Oriente



Amuse Bouche by Chef Sebastian Zier. S. Pellegrino Sapori Ticino 2020 'Sebastian Zier:
copyright by www.steineggerpix.com & www.saporiticino.ch 2020 / photo by remy steinegger

Può la più classica **scuola gastronomica francese incontrare l'avanguardia orientale**? Una missione non impossibile per Sebastian Zier, sofisticato chef di origini tedesche, che con la sua cucina ha conquistato 2 stelle Michelin e 18 punti Gault&Millau al Ristorante Einstein, insieme all'altrettanto talentuoso Moses Ceylan. L'eclettico mix di queste due personalità ha portato alla nascita di uno stile di cucina molto particolare, che mescola le influenze più tradizionali alle innovative tendenze esotiche. Un sodalizio che, negli ultimi 5 anni, ha saputo trasformarsi in un intenso rapporto professionale in cui ogni tocco personale viene esaltato dall'incontro di due energie creative uniche.

Ristorante Einstein, St. Gallen

<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/ristoranti/ristoranti-stellati-in-svizzera/>