

Italia a Tavola

Dany Stauffacher, il genio di San Pellegrino Sapori Ticino

Nel cantone più a sud della Svizzera ha fatto nascere nel 2007 San Pellegrino Sapori Ticino, palcoscenico dell'autentico gusto gourmet, che nell'arco di tre lustri ha visto la presenza di alcune centinaia di celebri chef

La manifestazione "San Pellegrino Sapori Ticino 2021" ha aperto i battenti il 4 ottobre e terminerà il 10 novembre con uno speciale tema "Il Ticino incontra le Regioni italiane", che secondo il suo patron Dany Stauffacher ha una valenza davvero importante.

«Quest'anno - esordisce Dany Stauffacher - abbiamo deciso di presentare le Regioni da cui provengono gli chef organizzando una sorta di **viaggio virtuale** volto all'interscambio **turistico** e culturale fra il nostro territorio e quello italiano per poter dare un contributo in termini di visibilità alla futura ripresa del mercato turistico attraverso l'**enogastronomia** gourmet da Nord a Sud e alle Isole. In questa edizione vi è stato e vi è ancora, fino al 10 novembre, la possibilità di degustare una varietà incredibile di "sapori", perché ogni singolo chef ricrea, nella sua serata, parte del proprio **ambiente** e veicola la sua esperienza».



Dany Stauffacher

Dany come nasce San Pellegrino Sapori Ticino?

Come quattro amici al bar! Nel 2007 lanciavi ad alcuni miei amici l'idea di organizzare in Ticino una manifestazione finalizzata alla valorizzazione dell'enogastronomia di qualità, tema che da quell'anno proponiamo sempre con San Pellegrino Sapori Ticino, grazie alla presenza di celebri chef. Dopo la prima edizione i miei amici mi dissero "Dany prosegui da solo questa nuova avventura nel mondo **gourmet**, noi veniamo solo a mangiare!". Così, con il mio **staff**, sono andato avanti tagliando quest'anno il traguardo della 15ª edizione.

Qual è il ruolo che giocano le stelle Michelin in San Pellegrino Sapori Ticino?

La presenza degli chef **stellati** del Ticino e quelli extra moenia giocano un ruolo **fondamentale** perchè consolidano l'**immagine** del nostro territorio come meta di lusso, importante segmento di mercato e nuovo brand per la promozione del territorio.

Dany, perchè in Ticino ti chiamano "L'uomo delle stelle"?

Perchè nella mia vita ho mangiato con quasi **quattrocento** chef con stella Michelin.



Gli chef protagonisti quest'anno

Quali sono gli ultimi appuntamenti di San Pellegrino Sapori Ticino 2021?

Il 7 novembre **Anthony Genovese** de Il Pagliaccio di Roma sarà ospite dello chef **Domenico Ruberto** al ristorante I Due Sud dell'Hotel Splendide Royal di Lugano. L'8 novembre **Matteo Metullio** e **Davide de Pra** dell'Harry's Piccolo Restaurant Michelin di Trieste ospiti dello chef **Dario Ranza** al ristorante Ciani di Lugano; il 9 novembre **Francesco Bracali** del ristorante Bracali Michelin di Ghirlanda (Grosseto) ospite dello chef **Cristian Moreschi** del Ristorante Principe Leopoldo Michelin di Villa Principe Leopoldo di Lugano. Il sipario si chiuderà il 10 novembre con lo chef **Pino Cuttaia** de La Madia di Licata (Agrigento) ospite dello chef **Giuseppe Buono** del Ristorante Lago - Swiss Diamond Hotel Vico Morcote di Lugano.

<https://www.italiaatavola.net/professioni/cuochi/2021/11/5/dany-stauffacher-genio-di-san-pellegrino-sapori-ticino/81329/>