

COMUNICATO STAMPA

A TAVOLA DAI GRANDI CHEF STELLATI TICINESI

Ben otto ristoranti premiati dalla Guida Michelin fanno la gioia di intenditori e buongustai nella Svizzera italiana



Panorama con vista sul San Salvatore

È stata lunga, ma ormai ci siamo: il tempo dell'astinenza ha i giorni contati e si avvicina l'ora della tanto agognata cena al ristorante. Perché dal 31 maggio 2021, in Svizzera, i locali avranno il nullaosta per riaprire i battenti e invitare gli ospiti a sedersi a una tavola imbandita. L'attività in cucina si farà frenetica soprattutto a Lugano, perché giusto quest'anno la più grande città del Ticino ha visto insgnire di 1 stella ben tre nuovi ristoranti.

Gli ispettori sono rimasti colpiti dall'eccellente livello gastronomico delle cucine dirette da **Domenico Ruberto, I Due Sud** (Hotel Splendide Royal); **Luca Bellanca, META**; e **Cristian Moreschi, Principe Leopoldo** (Hotel Villa Principe Leopoldo). “*Con queste tre new entry fra i ristoranti stellati della selezione 2021, Lugano dimostra un'evoluzione gastronomica finora ineguagliata e si propone, di fatto, come la nuova destinazione edonista per i buongustai*”, ha dichiarato la **Guida Michelin** in riferimento alla nomina dei tre nuovi ristoranti stellati sul Lago di Lugano. Un altro punto di riferimento per i buongustai a Lugano è lo chef **Frank Oerthle del ristorante Galleria Arté al Lago** (Grand Hotel Villa Castagnola), dove una stella Michelin splende già dal 2011. Nota per le sue teste coronate è anche la località di villeggiatura di Ascona sul Lago Maggiore. Qui vale la pena far visita a **Rolf Fliegauf nel suo Ristorante Ecco** (Hotel Giardino Ascona), premiato con due stelle Michelin, allo chef stellato **Marco Campanella in La Brezza**

(Hotel Eden Roc) e a **Matthias Roock nella Locanda Barbarossa** (Hotel Castello del Sole), che oltre alla conferma del riconoscimento concesso alla sua cucina ha ricevuto anche una stella verde Michelin – un simbolo dei ristoranti che considerano il lavoro sostenibile come il proprio vessillo. La squadra dei cuochi stellati in Ticino è completata dallo **chef Lorenzo Albrici e dalla sua Locanda Orico**, un piccolo ristorante con una grandiosa cucina nel capoluogo ticinese, che si è affermato da tempo come fiore all'occhiello della gastronomia a Bellinzona. [ticino.ch/stelle](https://www.ticino.ch/stelle)

Lugano – La nuova mecca dei palati raffinati

Lugano, la più grande città del Ticino, ha fatto scalpore quest'anno per l'aggiunta di ben 3 nuovi nomi alla lista dei ristoranti insigniti di una stella Michelin. Una ragione in più per visitare l'incantevole città sulle rive del Ceresio. Il pacchetto "Lugano à la carte" offre la possibilità di pernottare in uno dei cinque hotel a 5 stelle di Lugano e di deliziarsi con due cene gourmet di 4 portate con abbinamento di vini ticinesi, una presso la struttura in cui si soggiorna e l'altra in uno degli altri quattro hotel aderenti all'iniziativa (il trasferimento al ristorante scelto è incluso nel prezzo). All'arrivo in albergo, inoltre, gli ospiti trovano ad attenderli in camera una bottiglia di vino ticinese. Il pacchetto può essere prenotato tutto l'anno in ognuno degli hotel partecipanti – Splendide Royal, Villa Principe Leopoldo, Grand Hotel Villa Castagnola e The View, a Lugano; Swiss Diamond Hotel, a Morcote – al prezzo complessivo di CHF 1'790.– per due persone con pernottamento in elegante camera doppia. <https://www.luganoregion.com/de/angebote/lugano-a-la-carte>

Luca Bellanca – Gault&Millau 2021: "Rivelazione dell'anno in Ticino"

La Gault&Millau 2021 lo ha proclamato la "rivelazione dell'anno in Ticino", la Guida Michelin gli ha per la prima volta aggiudicato 1 stella. Luca Bellanca del Ristorante Meta (15 punti Gault&Millau) a Lugano ha di che essere orgoglioso. Italiano di nascita, ha girato il mondo in lungo e in largo – e la sua filosofia culinaria ne porta il segno. La chiama "Med-Fusion" e in essa fa confluire cucina mediterranea e note esotiche, caratterizzate da deliziose pietanze e marinature gustosamente inconsuete. Ogni piatto è concepito prestando la massima attenzione alla qualità, alla freschezza e alla stagionalità degli ingredienti ed è preparato con meticoloso impegno e inesauribile passione. Il Ristorante Meta è situato nel moderno Palazzo Mantegazza, nel quartiere di Lugano Paradiso, e attraverso l'ampia vetrata e dalla terrazza offre una vista spettacolare sul lago. All'eccellente cucina e all'ambiente raffinato si aggiunge l'impeccabile servizio, al tempo stesso disinvolto e professionale. Il menu degustazione di 6 portate è offerto al prezzo di CHF 130.–. [Metaworld.ch](https://www.metaworld.ch)

Domenico Ruberto – Un'anima e due regioni

I Due Sud. Un nome, un programma. Perché il ristorante – premiato con 16 punti dalla Gault&Millau 2021 e per la prima volta anche con 1 stella Michelin – dello Splendide Royal, hotel di lusso di Lugano dalla lunga storia, invita a intraprendere un viaggio gastronomico dal sud della Svizzera al sud dell'Italia. Con impareggiabile maestria, il capocuoco Domenico Ruberto combina la cucina tipica della sua terra di origine, la Calabria, con la tradizione culinaria del Ticino, dove si è stabilito per lavoro. Ricordi di infanzia e sapori di altri tempi variamente reinterpretati sono per lo chef fonte di ispirazione per una cucina dal carattere del tutto personale. Le prelibatezze frutto del suo genio, che molto devono agli influssi mediterranei, sono sempre elaborate con ingredienti freschi e di stagione, acquistati presso agricoltori, allevatori e produttori che Ruberto conosce e seleziona personalmente, con l'obiettivo di offrire ai suoi ospiti esperienze gastronomiche indimenticabili. Il menu degustazione "Il Pomodoro che non c'è", offerto tutto l'anno al prezzo di CHF 168.–, è un'eccellente dimostrazione della filosofia culinaria del maestro. E per coloro che sono pronti ad affidarsi ciecamente all'estro dello chef c'è "Domenico a mano libera", un menu di 10 portate dal prezzo di CHF 198.–. La proposta del ristorante comprende anche altri menu con prezzo variabile da CHF 98.– a CHF 218.–. www.splendide.ch

Cristian Moreschi – Cucina gourmet ed eleganza affacciate sul lago di Lugano

A ricevere la sua prima stella Michelin è stata anche la cucina di Cristian Moreschi, re dei fornelli al Ristorante Principe Leopoldo (16 punti Gault&Millau). Il locale è la punta di diamante del prestigioso hotel a 5 stelle Villa Principe Leopoldo, membro della rinomata associazione Relais & Châteaux. Frutto della ristrutturazione di una dimora nobiliare dei primi del Novecento, l'albergo è situato in località Collina d'Oro

e offre una vista incomparabile sul lago e sulla città di Lugano. Braccio destro del capocuoco per alcuni anni, Moreschi è al timone del Principe Leopoldo dall'estate del 2019. Le sue origini italiane si rispecchiano in una cucina prettamente mediterranea, in cui dominano ingredienti di pregiata qualità scelti con estrema cura e plasmati in un'esplosione di sapori. Claudio Recchia e Gabriele Speciale, maître e sommelier dalla lunga esperienza, garantiscono un servizio di sala assolutamente perfetto, mentre all'eleganza dell'ambiente e alla meravigliosa terrazza affacciata su Lugano, dalla quale si ha una delle migliori vedute panoramiche della città, va il merito di sommare bellezza a bontà. Specificamente pensato per i buongustai è il pacchetto "Piacere per il palato", che comprende un soggiorno di due notti in junior suite, una ricca prima colazione a buffet, una sorpresa di benvenuto, un cesto di frutta fresca di stagione, una scatola di cioccolatini svizzeri e una cena di 8 portate, bevande incluse, servita nel raffinato ristorante gourmet Principe Leopoldo, con le creazioni dello chef stellato Cristian Moreschi. Prezzo a partire da CHF 520.–. www.leopoldohotel.com

Frank Oerthle – Quando la cucina gourmet incontra l'arte contemporanea

A pochi passi dal Grand Hotel Villa Castagnola, lambito dalle acque del lago e affacciato sul golfo di Lugano, sorge il Ristorante Galleria Arté al Lago, di proprietà dell'albergo. La magnifica vista e la straordinaria atmosfera fanno da sfondo alla presentazione, ogni sei mesi, di opere e sculture di artisti contemporanei di fama internazionale. Non meno artistica è la cucina gourmet del capocuoco, Frank Oerthle, responsabile di tutto ciò che avviene tra pentole e fornelli all'Arté dalla sua inaugurazione, nel 2002, e autore di inedite delizie e delicate creazioni che sorprendono gli ospiti con un mosaico di sapori e sensazioni. Nel 2008, lo chef ha visto riconosciuta per la prima volta la sua maestria con il conferimento di 16 punti Gault Millau, cui è seguita, nel 2011, una stella Michelin. Tedesco di nascita, vive da oltre 25 anni in Ticino, di cui ama celebrare la moderna cucina mediterranea a base di prodotti regionali. In ogni periodo dell'anno, il suo team compone piatti in cui confluiscono gli aromi e i colori tipici della stagione ed elabora spettacolari ricette a base di pesce e frutti di mare. A chi desidera combinare il gusto dell'arte culinaria dello chef Frank Oerthle con il fascino delle opere esposte al ristorante Galleria Arté consigliamo il menu degustazione di 6 portate al prezzo di CHF 135.–. www.villacastagnola.com

Mattias Roock – Farm to Table: dove il gusto incontra la sostenibilità

Che sia uno dei migliori chef del Paese, Mattias Roock lo ha già ampiamente dimostrato. E in questo 2021 ne offre un'ulteriore conferma – la quarta – fregiandosi di 18 punti Gault&Millau e di 1 stella Michelin. Quest'anno, peraltro, ha visto aggiungersi ai riconoscimenti ottenuti una nuova distinzione: la stella verde Michelin – un premio riservato alle strutture che prestano un contributo straordinario in favore di una maggiore sostenibilità e di un uso particolarmente attento delle risorse nel settore della ristorazione. Una causa che Mattias Roock ha molto a cuore e che sostiene con convinzione. Lo chef di origini tedesche tiene dal 2017 le redini della cucina nell'hotel a 5 stelle Castello del Sole Beach Resort & Spa, ad Ascona. Le creazioni di Roock e del suo team hanno una decisa componente locale, regionale e stagionale. Ciò si deve anche a una fortunata circostanza: l'immediata prossimità dell'azienda agricola Terreni alla Maggia, di proprietà dell'albergo. Qui, nella fertile area del delta della Maggia, crescono viti, cereali e Loto, varietà di riso molto popolare da queste parti. Sempre sulle terre dell'hotel, inoltre, il capocuoco coltiva un proprio orto, dove ha piantato erbe rare e frutti esotici. Anche a ciò si deve l'intrinseca naturalità della cucina di Roock, che con "Sapori del nostro orto", uno speciale menu disponibile nelle varianti a 5, 6 o 7 portate, rispettivamente al prezzo di CHF 180.–, CHF 195.– e CHF 210.–, conquista indistintamente ospiti e critici gastronomici. Un ruolo chiave nel successo del ristorante va riconosciuto anche a Sergio Bassi, maître e sommelier, che come nessun altro riesce a offrire agli ospiti della Locanda Barbarossa un'esperienza culinaria di gran classe. Grazie alle sue raccomandazioni, i calici si colmano di nettari capaci di accompagnare le creazioni di Roock con eleganza e finezza – vini dalla presenza indispensabile, eppure mai invadente. Per gli intenditori e i buongustai che desiderano concedersi un piccolo regalo, il Castello del Sole ha in serbo l'offerta "Gourmet 18 punti Mattias Roock". Valida dal 12 settembre al 31 ottobre 2021, include un soggiorno di tre notti con prima colazione, un aperitivo con champagne al bar Bassa Selim, una cena di 6 portate alla Locanda Barbarossa (18 punti Gault&Millau e 1 stella Michelin), pranzo al ristorante Parco Saleggi o cena à la carte al ristorante Tre Stagioni durante gli altri giorni e alla partenza un omaggio di

arrivederci da parte di Mattias Roock. Prezzo: CHF 972.– a persona in camera doppia.
www.castellodelsole.com

Rolf Fliegauf – Un artigiano della haute cuisine

Premiato con 18 punti Gault&Millau e 2 stelle Michelin, il ristorante Ecco dell'hotel Giardino, ad Ascona, è da anni un punto di riferimento per i veri gourmet. Il capocuoco, Rolf Fliegauf, è stato lo chef più giovane mai insignito con 2 stelle Michelin. La sua "cucina aromatica" sorprende e conquista – e ha radici lontane: già da bambino, il piccolo Rolf amava passare il tempo tra pentole e fornelli nel ristorante dei genitori. Era il preludio di un brillante avvenire: oggi, infatti, è uno degli chef più premiati della Svizzera. Basti pensare che la Guida Michelin gli ha assegnato 2 stelle sia per il ristorante Ecco ad Ascona sia per il locale omonimo a St. Moritz. Cosa contraddistingue la sua cucina? La mirabile capacità di fondere in sé raffinata arte artigiana ed equilibrata individualità e di combinare un'anima prettamente regionale con uno stile indiscutibilmente internazionale. Rolf Fliegauf maneggia texture e temperature con la destrezza di un musicista che fa scivolare le dita sulla tastiera di un pianoforte. Ama sperimentare. Sebbene sia un illustre rappresentante della haute cuisine, non perde mai il contatto con la cucina popolare. Lui stesso la chiama "cucina aromatica purista". "La cucina aromatica preserva il sapore originale di ogni ingrediente", spiega. "Attraverso la sapiente combinazione dei componenti, ne metto in risalto le note distintive". Sulle pagine del giornale tedesco "Welt am Sonntag", un critico gastronomico lo ha definito "uno dei più grandi chef della sua generazione". Chi desidera averne personalmente la prova è invitato a sedersi a tavola al ristorante Ecco e a gustare il menu di 6 portate al prezzo di CHF 240.– a persona. www.giardino.ch

Marco Campanella – La grandezza in cucina

Dall'estate 2018, Marco Campanella sorprende con le sue creazioni gli ospiti del ristorante La Brezza (1 stella Michelin, 17 punti Gault&Millau), nel lussuoso hotel a 5 stelle Eden Roc di Ascona. È considerato uno dei giovani talenti più promettenti del panorama gastronomico attuale. Nel 2019 è stato nominato "rivelazione dell'anno in Ticino" dalla guida gastronomica Gault&Millau, poco dopo ha ricevuto la sua prima stella Michelin e nel 2020 è stato inquadrato come "chef d'hotel dell'anno" nella classifica stilata da Bilanz. Tedesco di nascita, italiano di sangue, viene da una famiglia di gastronomi e ha imparato il mestiere dai migliori chef della Svizzera. Per un anno ha perfezionato le sue competenze come cuoco capo partita al fianco dello chef stellato Andreas Caminada, al ristorante Schloss Schauenstein (3 stelle Michelin, 19 punti Gault&Millau). Poi, ha trovato un nuovo mentore in Rolf Fliegauf, passato alla storia per essere stato lo chef più giovane mai insignito con 2 stelle Michelin. Quindi, dopo due stagioni come chef in seconda nel ristorante Igniv di Caminada, a St. Moritz, nel 2018 Campanella ha firmato come capocuoco presso il ristorante La Brezza dell'hotel Eden Roc, ad Ascona. Chef attento e responsabile, per la realizzazione delle sue ricette Campanella usa innanzitutto ingredienti di provenienza regionale. Fa volentieri ricorso, per esempio, al lucioperca e al coregone del Lago Maggiore, ai pomodori dei contadini dei dintorni o ai cetrioli della Vallemaggia. Sul suo menu si alternano innovative creazioni dal sapore mediterraneo a piatti prettamente vegetariani. Campanella lavora con estrema cura ai suoi concept. I segreti dell'arte culinaria vegana, per esempio, li ha appresi dal cuoco a 2 stelle Andreas Krolik, al ristorante Lafleur di Francoforte. Dalla collaborazione con la nutrizionista londinese Rhaya Jordan, d'altro canto, trae spunti con una solida base scientifica per un'alimentazione ricca di nutrienti ma facilmente digeribile. Chi desidera sperimentare in prima persona l'innovativa cucina stellata di Marco Campanella non ha che da recarsi al ristorante La Brezza, dove avrà modo di scegliere da un menu di 4 portate al prezzo di CHF 120.– a un menu di 7 portate al prezzo di CHF 165.–. www.edenroc.ch

La Locanda Orico - il fiore all'occhiello dell'arte culinaria di Bellinzona

La Locanda Orico è un piccolo ristorante con una grande cucina che si trova nel cuore della città, ai piedi di Castelgrande. Ha ricevuto il riconoscimento di una stella Michelin e 16 punti Gault Millau ed è il fiore all'occhiello dell'arte culinaria della città. La passione per la cucina dello chef Lorenzo Albrici è iniziata fin da bambino, quando passava le vacanze esplorando ogni angolo dell'Hotel dei nonni. La sua ricetta per il

successo è un connubio tra gusto italiano e idee ispirate alla cucina francese, che gli permette di creare piatti sorprendenti, presentati ad arte sul piatto. Gli ospiti prendono posto in due sale, piccole ed eleganti, in cui tra luci soffuse e un arredamento discreto potrete lasciarvi viziare dalle specialità culinarie dello chef e dalla professionalità del servizio. A chi vuole lasciare carta bianca allo chef stellato si consiglia il menù di degustazione, da cinque o sei portate, al prezzo di 125-140 franchi svizzeri. A pranzo è possibile gustare la cucina di Lorenzo Albrici anche per un pranzo d'affari con un menù a partire da 50 franchi svizzeri. www.locandaorico.ch

Per maggiori informazioni:

TICINO TURISMO

Cecilia Brenni, Responsabile Comunicazione aziendale

Tel: +41 91 821 53 30, E-mail: cecilia.brenni@ticino.ch

Via C. Ghiringhelli 7, CH – 6500 Bellinzona

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma

Alessandra Amati 335/8111049

www.travelmarketing2.com

E-Mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com