

# BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

**COVER STORY**  
Terry Giacomello  
Follia e sapienza

**VENEZIA**  
Fabio Trabocchi  
al JW Marriott

**GASTROBAR**  
Lisbona, la mixology  
rilancia i consumi

**PASSIONE**  
La storia di Callegari:  
pizza e innovazione

**TORINO**  
Marco Sacco  
riapre Piano 35



In caso di mancato recapito inviare al CWP di Milano - Rosario per la restituzione al mittente previo pagamento resi

Luglio - Agosto 2019

101



# Ticino, i mille volti di un territorio gourmet

S.Pellegrino Sapori Ticino ha chiuso la sua tredicesima edizione in omaggio ai sapori della Svizzera e non solo. Un plauso a Dany Stauffacher, ideatore dell'evento, organizzatore di eccellenza

Se l'enogastronomia è diventata un fattore sempre più importante a livello turistico, oggi il piccolo e delizioso Canton Ticino ha le sue carte da giocare. Oltre ai paesaggi bellissimi, ai suoi laghi e ad un'accoglienza solare, infatti, il più meridionale dei cantoni svizzeri si distingue per la sua vocazione gourmet e gourmand. La tredicesima edizione del festival enogastronomico S.Pellegrino Sapori Ticino si è appena conclusa dopo 21 eventi di grande cucina. Per il folto programma del 2019 è stato scelto come tema un omaggio alla più importante associazione di ristoranti e hotel di alta cucina della Svizzera, Les Grandes Tables de Suisse. Gli chef appartenenti a questo prestigioso gruppo si sono scambiati il testimone in diverse, eleganti location del Ticino per regalare agli ospiti della kermesse un assaggio di alcuni tra i talenti elvetici più affermati. Dagli chef 3 stelle a quelli con 19 punti GaultMillau, la guida che in territorio rossocrociato è una vera e propria istituzione. Oltre agli chef nazionali e ai membri de Les Grandes Tables de Suisse, il festival ha contato anche un paio di eccezioni tricolori che hanno portato un assaggio della nostra cucina anche oltre confine. Ospite del Blu Restaurant & Lounge di Locarno, Enrico Bartolini del Mudec a Milano ha



raccontato la gastronomia d'autore al popolo di S.Pellegrino Sapori Ticino. Lo chef di origini toscane ha conquistato i gourmet ticinesi con alcune delle sue ricette storiche, dimostrando piatto dopo piatto come mai è lo chef più stellato d'Italia con i suoi sei preziosi astri. Dall'altro lato della sponda, invece, è arrivato Marco Sacco, chef del Ristorante Piccolo Lago di Verbania, scelto dalla kermesse per regalare ai suoi ospiti la grandissima cucina lacustre che sta alla base della sua gastronomia. La cucina dello chef piemontese ha forti radici nel territorio e parla di sapori lacustri, ben noti anche sul lago di Lugano, dove ha cucinato ospite del Ristorante Metamorphosis. La serata ha saputo raccontare tutte le sfumature di quei pesci che spesso vengono considerati meno pregiati, ma

che attraverso un menu d'autore diventano nobili protagonisti sulla tavola. Le due parentesi italiane durante il festival enogastronomico svizzero hanno fatto il tutto esaurito, dimostrando la grande vicinanza di spirito e di gusti tra il Bel Paese e il cantone elvetico di lingua italiana. La ricerca dell'eccellenza da parte di S.Pellegrino Sapori Ticino non si ferma solo ai piatti e agli chef. Sulle tavole della kermesse, infatti, la grande cucina è stata degnamente accompagnata da grandi vini in omaggio al territorio. Protagonisti di brindisi e abbinamenti ricercati, i vini ticinesi hanno giocato un ruolo di primo piano in ciascuno degli appuntamenti gourmet. Le aziende locali hanno partecipato fin dagli albori all'occasione unica che il festival rappresenta per loro: un palcoscenico di grande prestigio





per raccontare i risultati raggiunti dalle cantine ticinesi in questi ultimi anni. Il Ticino, conosciuto prettamente per il suo vitigno principe, il Merlot, oggi ha fatto passi da gigante. Se il Merlot resta in assoluto l'indiscusso protagonista del mondo vitivinicolo locale, con riconoscimenti mondiali di grande importanza, le aziende ticinesi raccontano sempre più

spesso di etichette diverse che stanno conquistando i palati gourmet. Insomma, il Canton Ticino è un luogo da scoprire, bicchiere dopo bicchiere, e che potrebbe regalare inaspettate e mozioni ai wine-lovers. Merito di Ticinovine e del grande lavoro di promozione delle chicche locali che è stato fatto dall'Ente per la promozione della Vitivinicoltura ticinese, ma



Dany Staufacher con Paola Diwanat di TicinoWeb.com

anche di S.Pellegrino Sapori Ticino che ha creduto nelle potenzialità dei piccoli e grandi produttori del territorio fin dagli esordi e che ha regalato loro una vetrina davvero unica. Ma il festival enogastronomico, come da tempo è abituato a fare, ha ospitato grandi vini internazionali. Se nelle passate edizioni gli ospiti hanno avuto occasione di degustare Chateau Mouton Rothschild, Chateau Angelus e Chateau Palmer, questanno a rappresentare i vini italiani sono state le cantine Terlan e Jermann. Ora che il festival enogastronomico ha chiuso la sua tredicesima edizione, Sapori Ticino guarda avanti ad altri progetti. Lo staff si trasferirà a Vevay, nella Svizzera francese, per la grande Fête des Vignerons, la festa dei vignaioli che si svolge ogni 20/25 anni e che è considerata Patrimonio Mondiale dell'Umanità da Unesco. Qui, con il progetto Maison Ticino, tutto il buono e il bello del cantone verranno promossi al meglio. •