

SPECIALE TORNA IL FAMOSO FESTIVAL DI ENOGASTRONOMIA

Autunno di grande cucina in Ticino. Dal 29 settembre al 24 novembre torna S.Pellegrino Sapori Ticino. L'edizione numero 18 della storica manifestazione è quest'anno dedicata alla Germania. Da fine settembre tocca dunque a 11 chef tedeschi stellati Michelin mostrare il proprio talento nelle consuete cene, in alcune delle più belle location del Ticino, ospitati dai colleghi ticinesi.

Tra i partner della manifestazione ci sono anche quest'anno Svizzera Turismo, Ticino Turismo, Lugano Region e Ascona-Locarno Turismo.

Nelle ultime edizioni il Festival, si è concentrato sui paesi confinanti con la Svizzera. Dopo Italia e Francia, è dunque la volta della Germania, un Paese con una offerta enogastronomica sempre più ricca e in netta crescita. Come spiega Dany Stauffacher, CEO & Founder di S.Pellegrino Sapori Ticino: «Ho sempre amato la gastronomia e i vini tedeschi. Già nel 2013 avevamo proposto un gemellaggio con Berlino presentando una ricca

DICIOTTESIMA EDIZIONE

S.Pellegrino Sapori Ticino fino al 24 novembre Germania protagonista

La storica kermesse ospita 11 grandi nomi della cucina tedesca, in tante serate-evento

e inaspettata realtà. Questa volta il nostro pubblico rimarrà piacevolmente sorpreso da un'offerta gastronomica singolare. Abbiamo creato una grande squadra di 11 chef capitanata da Thomas Bühner, una colonna portante della cultura gastronomica germanica, con 30 anni di esperienza ad alto livello e una filosofia sensoriale particolare». A S.Pellegrino Sapori Ticino, Thomas cucinerà il 6 ottobre all'Hotel Splendide Royal di Lugano

ospite di Marco Veneruso. Come ogni anno, il Festival inizierà ufficialmente con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal a Lugano dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels e si chiuderà con il consueto Final Party sempre all'Hotel Splendide Royal di Lugano con alcuni chef delle Grandes Tables Suisses del Ticino. Non mancano in programma le serate speciali. Oltre Gottardo, nelle strutture storiche di alcuni membri del gruppo

Swiss Deluxe Hotels, quest'anno a Ginevra il 9 ottobre al Four Seasons Hotel des Bergues e il 20 novembre a Zurigo al Widder Hotel dove affiatati gruppi di top chef ticinesi porteranno il loro estro culinario e le eccellenze enologiche del territorio. In calendario anche il Dîner au Château alla Tenuta del Castello di Morcote e la serata Lounge al Casinò di Lugano, per i più giovani. Tra le novità di quest'anno c'è la presenza del-

le giovani promesse del concorso S.Pellegrino Young Chef con alcune serate dedicate, la prima il 10 ottobre. Tra i prossimi appuntamenti, il 30 settembre al Seven Lugano The Restaurant Emanuele Bertelli ospita Daniel Gottschlich, 2 stelle Michelin all'Ox & Klee di Colonia; il 7 ottobre al Ristorante Meta di Lugano Luca Bellanca è con Tony Hohlfeld, 2 stelle Michelin del Ristorante Jante di Hannover. Il 13 ottobre al Castello del Sole, Ascona Mattias Rook accoglie Sebastian Zier e Richard Schmidkonz, 2 stelle Michelin, all'Einstein Gourmet di St. Gallen. Il 14 ottobre a Villa Orselina, Locarno Riccardo Scarnario è in cucina con Stefan Heilemann, 2 stelle Michelin del Widder Restaurant, Zurigo e con Florian Stolte, 1 stella Michelin, del 1789 Restaurant a Baersbronn. Il 15 al Ristorante Ciani, a Lugano, Loris Meot è insieme a Dirk Hoberg, 2 stelle Michelin dell'Ophelia, a Konstanz.

Per info e prenotazioni: www.sanpellegrinosaporticino.ch.

I PARTNER
EHL di Losanna: il futuro dell'ospitalità è nell'eccellenza



ISTITUTO DI PRESTIGIO
Dove crescono i talenti di domani

Anna Gobbi

L'edizione 2024 di S.Pellegrino Sapori Ticino vede per la prima volta una nuova collaborazione con l'EHL di Losanna, la migliore Hospitality Business School al mondo che forgia i futuri leader del settore alberghiero e della ristorazione. Una partnership in linea con l'obiettivo della manifestazione di promuovere attraverso la gastronomia, l'eccellenza del territorio ticinese e far conoscere l'ospitalità di lusso del Cantone e della Svizzera, una vocazione che appartiene da sempre alla storia del Paese. Lo racconta Dany Stauffacher CEO & Founder di S.Pellegrino Sapori Ticino che oggi al Luxury Hospitality Conference, con cui collabora, intervista sul palco del Melià Milano, Markus Venzin, CEO dell'EHL di Losanna. Tema centrale è l'importanza delle risorse umane nell'ospitalità di lusso e come reperire candidati qualificati e valorizzarli nell'attuale mercato. Un nuovo approccio alla formazione che sia al passo con i tempi, che innovi la proposta e sfrutti le tecnologie al meglio: «In un settore competitivo, come quello dell'ospitalità di lusso, la formazione resta centrale, perché è sull'alta qualità dei servizi offerti che si misura il successo. S.Pellegrino Sapori Ticino da 18 anni promuove il nostro territorio attraverso l'ospitalità, mettendo insieme nelle cene-evento, hotel, ristoranti, location esclusive e luoghi storici, facendoli conoscere a un pubblico attento e curioso, valorizzando le professionalità che vi lavorano, dagli chef, alla sala, allo staff di cucina», conclude. E EHL sarà protagonista della serata del 18 novembre a S.Pellegrino Sapori Ticino, con la presenza al Seven Lugano The Restaurant di Lucrèce Laccchio, 1 stella Michelin, a Le Berceau des sens, il ristorante didattico che si trova all'interno del campus dell'EHL di Losanna. La giovane chef insieme al resident Emanuele Bertelli avrà accanto anche un gruppo di studenti del prestigioso istituto che potranno così sperimentare cosa significa l'organizzazione di un evento.

GERMANIA
11 chef stellati Michelin cucineranno nelle location più famose del Canton Ticino. La Germania ha un'offerta enogastronomica sempre più in crescita. Una nuova ventata di creatività. Nell'ultima edizione della Guida Michelin ha aggiunto 36 stellati in più rispetto all'anno prima



DANIEL GOTTSCHLICH THOMAS BÜHNER TONY HOHLFELD SEBASTIAN ZIER ANTON GACHWENDTNER MANGEL UERICH
STEFAN HEILEMANN FLORIAN STOLTE DIRK HOBERG
S.PELLEGRINO SAPORI TICINO
GERMANY GASTRONOMY WINE CULTURE
CHRISTIAN BENDER YOSHIYUKI NAGAYA

PER IL SECONDO ANNO LA FRANCIA ACCOGLIE LE ECCELLENZE DEL CANTONE CON GRANDE SUCCESSO

Il Ticino conquista Parigi con l'alta cucina

Le Olimpiadi sono state una occasione importante di promozione del territorio verso il pubblico internazionale

Alessandra Gesuelli

Per oltre un mese, durante i Giochi Olimpici e Paralimpici di Parigi di quest'estate, la Maison Suisse ha accolto nel giardino dell'Ambasciata svizzera nel 7° arrondissement, nel settecentesco Hôtel de Besenval, migliaia di ospiti per comunicare lo spirito di accoglienza e convivialità che caratterizza la cultura svizzera. Ogni giorno i visitatori hanno potuto scoprire le diverse sfaccettature svizzere e ritrovarsi in un luogo unico di tradizione, modernità, ed eccellenza. Un programma molto ricco, che ha messo insieme cultura, sport e innovazione. A fine agosto sono stati protagonisti anche gli chef del Ticino e il patrimonio enogastronomico del Cantone. Capitanati da Saporiti Ticino e su invito di Svizzera

Turismo e dell'Ambasciata di Svizzera a Parigi erano presenti Marco Badalucci del Ristorante Badalucci a Lugano; Cristian Moreschi del Villa Principe Leopoldo, Lugano; Andrea Pedrina de La Dispensa, Lugano. Coadiuvati dal team dell'Ambasciata, gli chef hanno offerto agli ospiti interessanti esperienze enogastronomiche, cooking show e sapori ticinesi. Grande sod-

disfazione è stata espressa dall'Ambasciatore Roberto Balzaretto, di origini ticinesi, che ha sottolineato il suo legame con il Cantone. Un legame quello tra Francia, Svizzera e Ticino che unisce tutti, come ha detto anche Alex Chesses, Direttrice di Svizzera Turismo in Francia: «Cosa c'è di più bello e invitante della gastronomia e del gusto per scoprire un territorio? Nella no-

stra promozione turistica in effetti utilizziamo sempre con piacere questo tema. La storia d'amore tra Svizzera Turismo, l'Ambasciata di Svizzera e Saporiti Ticino è nata un anno fa in occasione della presentazione della 17ma edizione del Festival S.Pellegrino Saporiti Ticino dedicata alla Francia. Ci eravamo ripromessi di rincontrarci e l'occasione di Giochi Olimpici è stata perfetta». Una grande serata all'insegna dello spirito dell'ospitalità ticinese «che ha confermato ancora una volta l'alto livello della nostra enogastronomia grazie a chef che si impegnano con grande entusiasmo e passione per far conoscere il nostro territorio e i suoi eccellenti prodotti. Una esperienza indimenticabile per tutti» ha concluso Dany Stauffacher, CEO & Founder di S.Pellegrino Saporiti Ticino.



A PARIGI
Dany Stauffacher, patron di SPST nella foto con tutti gli chef protagonisti della serata di gala che si è tenuta durante le olimpiadi