

► IN VIAGGIO

Dal Ticino a Davos: grandi serate di alta cucina stellata tutte da gustare

Prima San Pellegrino Saperi, ora il Klosters Fine Dine
Il format cresce con un calendario sempre più ricco di eventi

di ALESSANDRA GESUELLI

Un luogo può essere raccontato in tanti modi diversi. E negli ultimi anni l'enogastronomia è diventata uno strumento fondamentale di promozione e conoscenza dei territori. È, inoltre, diventato uno dei fattori più importanti nella scelta di una destinazione per le vacanze dei viaggiatori di tutto il mondo. Lo sa bene **Dany Stauffacher** che 19 anni fa ha lanciato l'evento di S. Pellegrino Saperi Ticino e tre anni fa ha ideato Ticino Gourmet Tour, il brand per promuovere gusto e territorio, creando in seguito i pacchetti di esperienze golose di Dine around insieme a Lugano Region. «Si tratta di progetti che in modo diverso mirano a far scoprire questo angolo di Svizzera al mondo con i suoi prodotti, i suoi protagonisti e la ricchezza del suo patrimonio vitivinicolo e agricolo».

Il Ticino, infatti, grazie al clima favorevole, offre paesaggi ricchi di specialità alimentari. Prodotti che arrivano dai monti, dai vigneti e dai laghi del ticinese. Ogni valle ha qualcosa da proporre non solo in termini di prodotti



locali, ma anche di ristoranti, locande, crotti e cantine. Ma anche l'alta cucina è protagonista insieme alla grande hotellerie: «Con S. Pellegrino Saperi Ticino», continua **Stauffacher**, «abbiamo portato qui i principali nomi internazionali e favorito uno scambio con gli chef locali coinvolgendo diverse realtà. Il Ticino è cresciuto negli ultimi anni in termini di stelle Michelin, e festival come il nostro sono una importante

piattaforma di attrazione. Al punto che stiamo esportando il format e altri territori ci hanno chiesto di realizzare con loro progetti ad hoc».

Tra i partner dell'iniziativa S. Pellegrino Saperi Ticino ci sono infatti sempre stati anche Lugano Region, Ascona Locarno e Ticino Turismo. Una conferma che il food&wine sono considerati un aspetto chiave della strategia di marketing turistico. E il calendario della kermesse

XIX EDIZIONE
La kermesse anche quest'anno si conferma un'occasione unica e originale di conoscere il Ticino. E non solo. Primavera 2026 il concept Saperi Ticino si sposta a Davos



un momento dedicato ai giovani con una proposta culinaria a prezzi accessibili ma sempre di alto livello. Ci sono anche le grandi serate Oltre Gattardo dedicate alla promozione del Ticino, nelle strutture storiche di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, partner dell'evento. Quest'anno si svolgono a Lucerna il 21 ottobre al Burgenstock Resort Lake Lucerne, ospiti del resident chef **Mike Wehrle**; e il 4 novembre nella sede di EHL a Losanna, la prestigiosa Hospitality Business School. Il 23 ottobre c'è la Serata EOC-Salute con Sapore al Ristorante Seven Lugano. **Emanuele Bertelli** ospita gli chef delle diverse cucine degli Ospedali EOC per parlare di Salute e Alimentazione.

A novembre arriva da Curitiba e dal suo Ristorante Manu, **Manu Buffara**: il 9 al Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano, a fianco di **Alessandro Boleo**, e l'11 novembre al Ristorante Seven Lugano con **Emanuele Bertelli**. L'ultima serata è il 12 novembre: dal Lago di Rio de Janeiro arriva il bistrot **Rafa Costa e Silva** alla Villa Principe Leopoldo insieme a

Cristian Moreschi. Infine il 16 novembre ci sarà il consueto Final Party per la prima volta nel nuovo La Romantica Boutique Hotel di Melide con alcuni chef delle Grandes Tables Suisses del Ticino. Ma non finisce qui. Infatti il concept Saperi Ticino sbarca a Davos nella primavera del 2026, grazie a un accordo con Davos Klosters Tourismus, per creare il festival enogastronomico Davos Klosters Fine Dine. L'obiettivo è quello di valorizzare l'area di Davos-Klosters oltre le sue attività sportive, puntando i riflettori sull'offerta gastronomica locale e il patrimonio di tradizioni e prodotti. Dal 20 marzo al 2 aprile 2026 un team di chef francesi si alterneranno nelle serate ufficiali della prima edizione in programma, accanto a loro alcune delle realtà più importanti dell'ospitalità regionale come l'Alpen Gold Hotel, il Grand Hotel Belvédère, il Grischia Hotel, il Waldhaus Hotel, il Seven Alpina Klosters e il Restaurant Extra-blast all'interno del Congress Hotel. Info: www.sanpellegrinosaperiticino.ch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SUI VERDI COLLI DI COMO

Tenuta de l'Annunziata, oasi di charme e natura

Un'oasi di pace sulle colline comasche. Un regno verde dall'effetto toccasana. Un indirizzo dove rifugiarsi per riscoprire il piacere del silenzio, ricaricare le energie e mettere in pausa stress e frenesia. È un po' questo l'effetto che fa Tenuta de l'Annunziata, natural relais sui colli a una ventina di chilometri da Como. Pensato per retreat all'insegna del benessere, si fonda su un modello di ospitalità che ruota attorno ad accoglienza curata, gastronomia di alta qualità e relax tra natura e SPA. Con una ventina tra camere e suite, è immerso in 13 ettari di bosco bioenergetico - unicum in Europa - dove perdersi e ritrovarsi lungo percorsi studiati per ottimizzare i benefici delle piante sulle persone; e offre la bellezza di 1.500 mq di area benessere dove, tra piscine, idromassaggi, docce emozionali, hammam, trattamenti e massaggi specializzati, si entra in un modo e si esce in un altro decisamente migliore. Info: www.tenutadelannunziata.it.

Camilla Golzi Saporiti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AMERICA LATINA

Grand Tour in Patagonia tra terra, acqua e ghiacci

La Patagonia si conquista chilometro dopo chilometro. Il Grand Tour di 15 giorni firmato da Latitud Patagonia prevede pochi voli, ma emozionanti traversate via terra e via acqua. Si parte da Buenos Aires per volare a Ushuaia, la città più australe del mondo. Seguono il Parco Nazionale Terra del Fuoco, la navigazione del Canale di Beagle di darwiniana memoria, i chilometri verso il Cile e Punta Arenas, attraversando lo Stretto di Magellano. A Magdalena si sbarca su un'isola abitata da migliaia di pinguini magellanici. È poi la volta del Parco Torres del Paine, tra laghi e cascate al cospetto del «Cuernos», tra guanachi, nandue e condor. Si rientra in Argentina per raggiungere El Calafate e l'imponente Perito Moreno nel Parco Los Glaciares. A scelta escursioni al Lago Argentino con i suoi iceberg, ai ghiacciai Spegazzini e Upsala o a El Chaltén e possibile estensione alle cascate di Iguazú. Minimo due persone, 16 partenze da ottobre a marzo. Info: www.qualitygroup.it.

Elisa Sole

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RIGENERARSI IN TIROLO

Il tepore del relax all'Aqua Dome

Trascorsi i caldi fasti dell'estate, il clima più mite invita a regalarsi un fine settimana all'insegna del benessere termale. Il tepore delle acque, dei vapori e delle saune, al cospetto di vette che toccano il cielo con altezze di 3.000 m, invita a un soggiorno rigenerante all'Aqua Dome di Längenfeld, nella valle dell'Ötztal. Un universo liquido che conta dodici piscine interne ed esterne, con acqua a 34 - 36 gradi, collegate da un percorso acquatico che conduce a tre grandissimi sospesi, dove si galleggia al cospetto delle vette, del cielo e delle stelle. Il Mondo delle Saune offre un rigenerante percorso nel calore tra essenze alpine e vapori, mentre la SPA 3.000 esclusivi momenti di relax panoramico. L'offerta «Lusso nella SPA» prevede tre notti in mezza pensione Alpin Vital, un pacchetto benessere da scegliere tra tre opzioni, l'accesso alla SPA 3.000, minibar analcolico, a partire da 788 euro per persona. Info: www.aqua-dome.at.

Elena Pizzetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

