

[Speciali I.P.]



Due belle vedute del lago Ceresio, una di Lugano, in una fotografia di Lorenz Richard concessa dall'Ente del Turismo. L'altra, qui sotto, di Ascona

S.Pellegrino Sapori Ticino festeggia 20 anni di stelle

Lo storico Festival del Cantone Svizzero torna dal 13 settembre al 15 novembre 2026. In due decenni ha organizzato oltre 400 serate stellate. E dal 2027 cambia tutto

di **ALESSANDRA GESUELLI**

Oltre 400 serate stellate con più di 600 stelle Michelin e oltre 5.800 punti GaultMillau. S.Pellegrino Sapori Ticino compie 20 anni e fa i conti del suo successo. La storica manifestazione del Cantone Svizzero ha saputo far incontrare tra i monti e i laghi del Ticino, grandi chef internazionali con i talenti locali in un calendario ogni anno sempre più ricercato e originale, di eventi, cene, appuntamenti nelle location più esclusive. Quest'anno torna dal 13 settembre al 15 novembre 2026, con un programma tutto dedicato alla Svizzera e i suoi chef ambasciatori tra omaggi alla sua storia e novità. «Quando nel 2007 ho creato l'agenzia Sapori Ticino, con l'obiettivo di gestire diversi eventi attraverso l'enogastronomia di qualità, non immaginavo di arrivare sin qui», ha ricordato Dany Stauffacher, CEO di S.Pellegrino Sapori Ticino. «È una scommessa nata per caso, tra amici, con l'idea di promuovere il territorio ticinese come destinazione turistica, attraverso l'ospitalità d'eccellenza portando sul territorio tutto il meglio dell'enogastronomia internazionale per collaborare con alberghi e chef ticinesi». Una scommessa riuscita, visto che negli ultimi vent'anni la cucina svizzera si è trasformata da realtà regionale a una cultura gastronomica moderna, diversificata e orientata all'eccellenza, alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio. In Svizzera la crescita del settore è confermata dall'aumento dei ristoranti premiati: i locali stellati sono passati da 84 nel 2010 a 145 nel 2025, mentre la guida GaultMillau recensisce oggi 880 ristoranti nel paese. Un impegno collettivo a cui ha dato il suo contributo anche il Festival ticinese, grazie alla partnership con tante realtà del territorio e del Paese come i Swiss Deluxe Hotels, le Grandes Tables Suisses, la guida GaultMillau e l'EHL, la prestigiosa Hospitality Business School di Losanna, insieme a Svizzera Turismo, Ticino Turismo,

Lugano Region. «Svizzera Turismo vuole promuovere un turismo tutto l'anno e in tutta la Svizzera puntando l'attenzione non solo sugli highlights più popolari ma anche sulle mete e gli itinerari insoliti. S.Pellegrino Sapori Ticino va proprio in questa direzione perché da 20 anni mette in mostra all'estero l'eccellenza della gastronomia svizzera, una vetrina importantissima tutto l'anno», ha detto Christina Glaeser, Direttrice Svizzera Turismo in Italia. «Grazie a visione, passione e capacità di fare

rete, S.Pellegrino Sapori Ticino è diventato un ambasciatore autorevole del nostro Cantone, contribuendo a far conoscere la qualità dell'offerta gastronomica ticinese. L'eccellenza dei suoi professionisti e l'unicità del territorio. Ha saputo creare valore non solo per il settore enogastronomico, ma per l'intera destinazione turistica» ha aggiunto Angelo Trotta, Direttore Ticino Turismo. È il programma di quest'anno conferma questa ricchezza, si va dai grandi chef regionali ai nazionali, dagli emergenti

ai maestri riconosciuti: «È un'edizione speciale, ricca di significato, perché rappresenta al tempo stesso un punto di arrivo e un nuovo punto di partenza. - ha annunciato Dany Stauffacher - Abbiamo deciso infatti che il format di S.Pellegrino Sapori Ticino, così come è stato conosciuto fino ad oggi, concluderà il suo ciclo naturale. Questo non significa però la fine di una visione. Al contrario, tutto il patrimonio di esperienza, relazioni, credibilità e know-how costruito in questi anni continuerà a vivere e a

svilupparsi attraverso nuove formule e nuovi progetti che annunceremo presto per il 2027». Questa edizione ospiterà 21 stelle Michelin e 199 punti GaultMillau. Come ogni anno, il Festival inizia ufficialmente il 13 settembre con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal a Lugano dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels e si chiude con il Final Party il 15 novembre a La Romantica Boutique Hotel di Melide con alcuni chef ticinesi storici del Festival.

di RIPRODUZIONE RISERVATA



Tutte le serate del Festival del Ticino

Cene stellate con maestri e talenti emergenti ed eventi speciali in location uniche del Cantone

di **EMMA BOSCHI**

Il calendario 2026 di S.Pellegrino Sapori Ticino si apre il 14 settembre con la prima delle cene ufficiali allo Splendide Royal di Lugano. Il resident chef Marco Veneruso, 1 Stella Michelin, accoglie i Grandis dal Restaurant Stucki di Basilea, la grande signora della cucina svizzera, 2 Stelle Michelin. Il 21 settembre si prosegue al Villa Principe Leopoldo di Lugano con Cristian Moreschi in compagnia di Stefan Heilemann del Widder Restaurant di Zurigo. Il 4 ottobre nel Ristorante Eden Roc di Ascona Marco Campanella, 2 stelle Michelin, ospita Marcel Koolen dal Restaurant 7132 di Silver - Vals, chef olandese rivelazione 2026 per GaultMillau Svizzera e 2 Stelle Michelin. Il 5 ottobre nel Ristorante Seven di Lugano Emanuele Bertelli apre le porte a Reto Brändli del Ristorante Ecco di Ascona, 2 stelle Michelin. Il 6 ottobre al Ristorante La Baia di Locarno Salvatore Sanfilippo è in cucina con Kevin Fernandez, 1 Stella Michelin. Di origini spagnole, Kevin Fernandez ha preso le redini del Ristorante Talvo a Champfer dopo Martin Dalssass. L'11 ottobre al Ristorante Gari di Lugano Loris Meot

cucina con Frank Giovannini, uno dei più grandi nomi della gastronomia svizzera, 3 stelle Michelin, dal 2016 alla guida dell'Iconico ristorante Hotel de Ville di Crissier. Il 25 ottobre l'Hotel Belvedere di Locarno fa da sfondo alla cena firmata da Stéphane Décotterd, 1 Stella Michelin, da Maison Décotterd a Giron-sur-Montreux con lo chef Rosario Stipo. Il 26 ottobre le verdure sono al centro del menù al Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano con Pascal Steffen del Roots di Basilea, 2 stelle

Michelin e 1 stella Verde accompagnato dal resident Alessandro Boleas. Domenica 8 novembre al Ristorante Meta di Lugano arriva Paolo Rota, 2 Stelle Michelin con il Ristorante Da Vittorio a St. Moritz, sede in Engadina del ristorante trisstellato Via Vittorio di Brusaporio della famiglia Cerea. Con lui Arturo Fragnito, 1 Stella Michelin, il 9 novembre allo Swiss Diamond Boutique Hotel La Romantica, Melide. Egidio Iadonisi accoglie Gilles Varone,

dal Restaurant Gilles Varone di Saviese, 2 Stelle Michelin, considerato l'erfanti prodige e una delle migliori promesse della gastronomia elvetica. Ultima serata ufficiale il 10 novembre al Mancucchetto di Lugano con Andrea Muggiano e il bistellato Silvio Germann del Restaurant Mammetsberg di Friburgo. Come di consueto agli appuntamenti stellati si alternano eventi in location uniche come il pranzo in quota sabato 19 settembre al Ristorante Curzuti sul Monte Carasso di Bellinzona, a 612 m.s.m.; un angolo di paradiso punto di partenza per diverse escursioni. Il 27 settembre al Seven Toc Toc di Ascona, una serata per un pubblico giovane con gli chef Nicola Leanza, Andrea Bernarini, del Montalbano di Stabio e Luca Bellanca, da Al Faro di Lugano. Il 18 ottobre Dejeuner au château alla Tenuta Castello di Morcote di Vico Morcote. Ci sono poi le serate Oltre Gottardo per promuovere la gastronomia ticinese. Il 13 ottobre all'EHL a Losanna e il 27 al Grand Hotel du Lac a Vevey. Il 29 ottobre è la volta della Serata Lounge Casinò Lugano con Moreno Manzini ed Emanuele Bertelli dal Seven di Lugano. www.sanpellegrinosaporticino.ch.

di RIPRODUZIONE RISERVATA



Questa ventesima edizione ospita 21 stelle Michelin e 199 punti GaultMillau

