

► IN VIAGGIO

Tra laghi e monti del Canton Ticino va in scena l'alta cucina stellata

Dal 13 settembre al 15 novembre 2026 S.Pellegrino Saperi Ticino festeggia 20 anni con i più grandi chef svizzeri

di ALESSANDRA GESUELLI

Una scommessa nata per caso nel 2007. Una idea semplice e innovativa: promuovere il territorio ticinese come destinazione turistica attraverso la sua ospitalità d'eccellenza e il meglio della proposta enogastronomica. Dopo 20 anni S.Pellegrino Saperi Ticino ci è riuscito con oltre 400 serate stellate, più di 600 stelle Michelin e oltre 5.800 punti GaultMillau.

Dopo tanti viaggi intorno al mondo, quest'anno dal 13 settembre al 15 novembre 2026 la manifestazione celebra la Svizzera e i suoi chef ambasciatori, con le consuete cene ospitate nelle location più rinomate del Cantone. «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. Vogliamo celebrare questo risultato e anche proiettarci nel futuro: dal 2027 cambieremo la formula della manifestazione» annuncia Dany Stauffacher, CEO S.Pellegrino Saperi Ticino. Anche per questa edizione continua la partnership con i



Swiss Deluxe Hotels, le Grand Tables Suisses, la guida GaultMillau e l'EHIL, la prestigiosa Hospitality Business School di Losanna, insieme a Svizzera Turismo, Ticino Turismo, Lugano Region.

Questa edizione vede la presenza di 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 De-

luxe 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. Le cene ufficiali partono il 14 settembre allo Splendide Royal con Marco Veneruso, 1 Stella Michelin e Tania Grandits dal Restaurant Stucki di Basilea, la grande signora della cucina svizzera, 2 Stelle Michelin. Sabato 19 settembre un pranzo speciale in quota al Ristorante Curzutt sul Monte Carasso di Bellinzo-



META DIGUSTO
In Svizzera i locali stellati oggi sono ben 145. Qui sopra alcuni dei piatti realizzati dagli chef che partecipano a S.Pellegrino Saperi Ticino e, a sinistra, una vista dall'Hotel Eden Roc di Ascona

Koolen dal Restaurant 7132 di Silver - Vals, chef olandese rivelazione 2026 per GaultMillau Svizzera.

Il 5 ottobre nel Ristorante Seven di Lugano Emanuele Bertelli apre le porte a Reto Brindli 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 Dalsass. L'11 ottobre al Ristorante Clani di Lugano Loris Meot, cucina con Franck Giovannini, uno dei più grandi nomi della gastronomia svizzera, 3 stelle Michelin con il suo Hotel de Ville di Crissier. Il 13 ottobre la prima delle due serate Oltre Gotardo dedicata all'EHIL di Losanna, la seconda è il 27 ottobre al Grand Hotel du Lac. Il 18 ottobre Dejeuner au château alla Tenuta Castello di Morcote di Vice Morcote. Il 25 ottobre l'Hotel Bellevue di Locarno fa da sfondo alla cena firmata da Stéphane Decotterd, 1 stella Michelin, da Maison Decotterd a Giron-sur-Montreux, con lui lo chef Rosario Stipo. Il 26 ottobre le ver-

dure 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 Bolesso. Il 29 ottobre è la volta della Serata Lounge Casinò Lugano con Moreno Manzini ed Emanuele Bertelli dal Seven di Lugano.

Domenica 8 novembre al Ristorante Meta di Lugano arriva Paolo Rota, 2 Stelle Michelin con il Ristorante Da Vittorio a St. Moritz, l'avamposto in Engadina dell'iconico ristorante trisstellato Da Vittorio di Brusaporto della famiglia Cerea. Con lui Arturo Pragnito, 1 Stella Michelin. Il 9 novembre allo Swiss Diamond Boutique Hotel La Romantica, Melide, Egidio Iadonisi accoglie Gilles Varone, dal Restaurant Gilles Varone di Savièse 2 Stelle Michelin, considerato l'enfant prodige e una delle migliori promesse della gastronomia elvetica. Ultima serata ufficiale il 30 novembre al Moncuccetto di Lugano con Andrea Muggiano e il 2 stelle Silvio Germann del Restaurant Mammertsberg di Freidorf. Info e prenotazioni: www.san-pellegrinosaperiticino.ch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOLCE AUTUNNO IN ALTO ADIGE

San Vigilio di Marebbe: foliage e tante occasioni

Incorniciato da Alpi e Dolomiti, San Vigilio di Marebbe conquista al primo sguardo. Non appena si raggiunge il piccolo borgo situato in quel punto di Alto Adige al confine austriaco, porta d'ingresso dei Parchi naturali di Fanes, Senes e Braies e del Puez Odle, si resta incantati. Ancor più in autunno: con il foliage in corso e i ritmi dolci, San Vigilio dà il suo meglio, offrendo uno spettacolo naturale. Da scoprire e cogliere al volo, complice il pacchetto «Autumn Special». Validi fino al 1° novembre, invita i visitatori a prenotare una delle



strutture aderenti all'iniziativa sul sito www.autumnspecial.it. E a loro offre gratuitamente o a prezzi agevolati un ventaglio di attività ed esperienze a contatto con la natura. Da non farsi sfuggire, bike tour, escursioni e passeggiate nei parchi naturali, yoga tra prati e boschi, osservazione dei cieli stellati. Senza dimenticare la zipline più lunga d'Europa. Info: www.sanvigilio.com.

Camilla Gölzi Saporiti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LIGURIA, RIVIERA DI PONENTE

Acciuga Hotel: la novità dell'estate a Laigueglia

A Laigueglia, un piccolo e caratteristico borgo ligure affacciato sul mare, è comparso un fiocco azzurro: in aprile, è nato Acciuga Hotel. Essenziale, contemporaneo e profondamente connesso al luogo, Acciuga Hotel è stato ricavato da una pensione storica, completamente ristrutturata per dar luce a un sorprendente rifugio di design, dove estetica e territorio dialogano con naturalezza. Tra acqua e cielo, Laigueglia vibra di autenticità, lontano dal turismo di massa. «Feel the blue» non è solo il claim di Acciuga Hotel, ma un invito a immergersi nelle sfumature liguri, tra luce, silenzi e dettagli curati. Un nuovo ritmo da abitare. Le 24 camere, spaziose e luminose, aprono lo sguardo sull'orizzonte, mentre la terrazza panoramica diventa il cuore pulsante: colazione lente, tramonti simili ad acquarelli, momenti sospesi. Di fronte, la spiaggia sabbiosa invoglia a togliersi le scarpe e affondare i piedi, tra comfort e libertà. Info: www.acciugahotel.com.

Alessandra Fusé

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SVEZIA IN FESTA

Alingsås si veste di luce e decorazioni

Per trentun giorni, la pittoresca cittadina svedese famosa per il «filka», la tradizionale pausa caffè sociale, torna ad essere il palcoscenico di Lights in Alingsås, il noto festival della luce. L'edizione di quest'anno è dedicata al tema «Stories of Love» e celebra l'amore in tutte le sue forme tra concerti, attività e locali aperti fino a tardi. Dal 3 ottobre fino al primo di novembre, le installazioni firmate da designer internazionali insieme a giovani studenti, create durante un'intensa settimana di workshop illuminano la città dal crepuscolo all'alba. Il percorso di 3,5 chilometri può essere svolto con una guida o in autonomia e parte da Åmanskas Park e, passando per il cuore della città, raggiunge Nollhaga Park, dove l'omonimo castello è protagonista di suggestive proiezioni mai viste prima. Ad aprire il festival sarà una cerimonia ricca di sorprese. Info: www.westaveden.com.



Luca Passaquindici

© RIPRODUZIONE RISERVATA