

CORRIERE DEL TICINO**Rassegna enogastronomica**

Dal Ticino a Vevey all'insegna dell'eccellenza

Si conclude la kermesse gourmet 2019 e si guarda già alla Fête des Vignerons

■ Si chiuderà domani la tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, dopo oltre 20 appuntamenti che hanno saputo raccontare l'enogastronomia contemporanea con tanti personaggi illustri del mondo della cucina.

Il 2019 è stato l'anno della grande gastronomia nazionale, grazie alla partecipazione di diversi chef associati a Les Grandes Tables de Suisse, professionisti che hanno saputo raccontare un momento d'oro per i fornelli svizzeri.

Ad un giorno dall'evento di chiusura del festival enogastronomico, abbiamo incontrato il suo patron Dany Stauffacher per un bilancio di questa edizione. «È stato per noi un vero onore avere come ospiti gli chef de Les Grandes Tables de Suisse. Ogni volta che, davanti ad un ristorante in tutta la Svizzera, vedo l'insegna dell'associazione sono certo di andare sul sicuro, è una vera e propria garanzia per mangiare più che bene. È accaduto anche con le serate di S.Pellegrino Sapori Ticino: gli chef non hanno sbagliato un colpo e io sono felicissimo di questa collaborazione che è destinata, noi lo speriamo, a durare nel tempo». Prosegue Stauffacher: «Didier De Courten, Martin Dalsass, Franck Giovannini, André Jaeger, Peter Knogl, Bernard e Guy Ravet, Bernadette Lisibach e Lorenzo Albrici, Stéphane Décotterd: ognuno di questi chef ha contribuito a rendere indimenticabile la tredicesima edizione, e anche a far riscoprire al nostro pubblico non solo la grande cucina, ma anche tutto quello che è il suo dietro le quinte. Il 2019 più che mai è stato un pal-

coscenico per i produttori locali, gli ingredienti del territorio, per i vini e l'ospitalità ticinesi, per gli ingredienti autocotoni. Insomma, S.Pellegrino Sapori Ticino ha voluto quest'anno omaggiare tutto il buono della Svizzera, partendo naturalmente da loro, i protagonisti: gli chef. A partire da uno dei padri della cucina svizzera, André Jaeger, storico presidente dell'Associazione, che guidò Les Grandes Tables de Suisse per oltre 20 anni, fino ad arrivare ai cuochi di nuova generazione come Guy Ravet, emblema di un professionista che unisce passato e futuro della gastronomia. Nelle passate edizioni è stato molto bello e interessante avere come ospiti chef internazionali, ma devo dire che anche gli astri della cucina svizzera ci hanno regalato grandissime emozioni».

Oltre al tema principale della tredicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, a passarsi il testimone sono stati altri chef di grande caratura professionale. Partendo da Heiko Nieder, Chef of the Year 2019 per la guida GaultMillau, passando per la cucina a base di pesce d'acqua dolce con [Marco Sacco](#), la food sharing experience di Silvio Germann, per finire con i piatti dello chef italiano con 6 stelle Michelin, Enrico Bartolini: il programma che la kermesse si lascia alle spalle è stato un caleidoscopio di esperienze gourmet ciascuna diversa e particolare. Non possiamo dimenticare anche la cena di «Salute con Sapore», che ha ospitato all'Ospedale Italiano di Lugano l'estro dei cuochi delle varie strutture ospedaliere dell'EOC.

Ora che il festival enogastronomico volge al termine, Dany Stauffacher non rimarrà certo con le mani in mano. Infatti, è in partenza il nuovo progetto di Sapori Ticino che vedrà la trasferta dello staff a Vevey dal 18 luglio all'11 agosto in occasione della Fête des Vignerons. Qui, il Grand Hotel du Lac metterà a disposizione uno spazio, compresa la bellissima terrazza, per Maison Ticino, una sorta di enclave cantonale dove l'enogastronomia del nostro territorio sarà la protagonista. «Ma non solo - spiega Stauffacher - Maison Ticino, infatti, sarà la casa dei ticinesi e di tutte le eccellenze ticinesi. Una squadra di chef di casa nostra proporrà a pranzo e a cena una selezione di piatti rappresentativi della nostra cucina, i vini in accompagnamento saranno rigorosamente ticinesi grazie alla presenza di aziende locali che hanno creduto in questo progetto. Non solo cultura gastronomica, però. Ospiteremo il professor Lorenzo Cantoni dell'Usi che terrà un incontro sul patrimonio Unesco ticinese, degustazioni di prodotti, eventi a cura delle Organizzazioni Turistiche Regionali e molto altro. E poi come non citare il vero artista della manifestazione? Daniele Finzi Pasca e la sua compagnia troveranno sempre la porta di Maison Ticino aperta. D'altra parte il progetto è nato proprio dal mio incontro con Daniele, che aveva già in mente un posto dove ritrovarsi dopo gli spettacoli e dove poter godere dell'ospitalità ticinese.» C'è da scommetterci: Maison Ticino, il quartier generale della Sonnenstube a Vevey, sarà il nuovo crocevia delle genti.