

Eccellenze svizzere

La Guida Michelin, riferimento internazionale con la sua esclusiva selezione di ristoranti e hotel, ha scelto Lugano per confermare la grande qualità del panorama enogastronomico svizzero.



Pioggia di stelle al Lac di Lugano in occasione della presentazione della nuova Guida Michelin Svizzera, un appun-

tamento molto atteso soprattutto dagli chef poiché conferisce uno dei riconoscimenti più ambiti dalla ristorazione.

La cerimonia della Michelin Star Revelation è itinerante solo da due anni e, dopo essersi svolta a Lucerna nel 2019, recentemente ha avuto luogo a Lugano con grande soddisfazione di tutti, a cominciare dalle autorità che hanno visto riconosciuto

il loro sforzo nel promuovere l'enogastronomia in Ticino. Un impegno suffragato anche da manifestazioni di punta che si ripetono anno dopo anno, da quelle con



Chef tristellati: a sinistra, Peter Knogl, origini tedesche ma seguace della cucina francese, alla guida del Cheval Blanc dell'hotel basilese Les Trois Rois. A destra, Franck Giovannini, che dal 2016 ha raccolto l'eredità di Benoît Violier, assumendo la direzione del ristorante del leggendario Hôtel de Ville di Crissier.





chef di alto livello come Sapori Ticino, alle varie Rassegne regionali ricche di inimitabili piatti fedeli alla tradizione.

«Da anni la Città si impegna a tenere alta la sua reputazione di meta turistica, mettendo un accento particolare proprio sull'«enogastronomia», ha confermato Marco Borradori, sindaco di Lugano, di fronte al folto pubblico presente all'evento, composto dalle massime personalità dell'«enogastronomia svizzera, nonché da autorità ed esponenti del Cantone, rappresentanti dei media nazionali e di alcune testate italiane, chef e persone direttamente o indirettamente coinvolte.

Il clou della serata è stato raggiunto durante l'emozionante momento dell'attribuzione delle nuove stelle da parte del direttore internazionale delle Guide Gwendal Poullennec, che si è congratulato per l'altissimo livello della gastronomia in Svizzera, in crescita in ogni parte del Paese, da Ginevra a San Gallo, dai Grigioni, a Zurigo.

Molta la suspense nell'attribuzione che, grazie a 12 new entry a una stella, quest'anno porta a 97 il numero totale degli chef e dei locali raccomandati con questa distinzione. Tutti molto giovani e motivati, emozionatissimi, i premiati sono saliti sul palco per ricevere il meritato riconoscimento e hanno indossato con orgoglio la veste che li qualifica. Nel Canton Ginevra hanno conquistato una nuova stella i ristoranti L'Aparté e Fiskebar, nella città di Berna i ristoranti Steinhalle e Zum Äusseren Stand, e a Thun Das Restaurant.

Grande protagonista della Guida Michelin Svizzera del 2020 Andreas Caminada (sotto): confermate le tre stelle al suo Schloss Schauenstein di Fürstenu (sopra) e promossi a due stelle i suoi due ristoranti Igniv, a Bad Ragaz e Sankt Moritz. Lo chef grigionese è stato inoltre insignito del Michelin Mentor Award per il suo ruolo di formatore e creatore di innovativi concetti gastronomici.

Una stella è stata assegnata pure al Chesa Stüva Colani a Madulain, nei Grigioni, e a Davos al Sens 1605, sotto la direzione dello chef Jeroen Achten il cui ristorante Sens a Vitznau, Canton Lucerna, era già stato insignito della stella Michelin lo scorso anno. Altri nuovi ristoranti a una stella sono: Le 42 a Champéry e La Table d'A-



I must del gran mangiare



Cheval Blanc by Peter Knogl
Restaurant de l'Hôtel de Ville
Schloss Schauenstein

Basilea (BS)
 Crissier (VD)
 Fürstenu (GR)



Ecco
Igniv by Andreas Caminada
Memories
Stucki - Tanja Grandits
Le Pont de Brent
Gasthaus Zur Fernsicht - Incantare
Rico's
Maison Wenger
Anne-Sophie Pic
Einstein Gourmet
Da Vittorio
Ecco St. Moritz
Igniv by Andreas Caminada
Domaine de Châteauvieux
Didier de Courten
Adelboden
7132 Silver
focus
Taverne zum Schäfli
Ecco Zürich
Pavillon Zurigo
The Restaurant

Ascona (TI)
 Bad Ragaz (SG)
 Bad Ragaz (SG)
 Basilea (BS)
 Brent (VD)
 Heiden (AR)
 Küsnacht (ZH)
 Le Noirmont (JU)
 Losanna (VD)
 Sankt Gallen (SG)
 Sankt Moritz (GR)
 Sankt Moritz (GR)
 Sankt Moritz (GR)
 Satigny (GE)
 Sierre (VS)
 Steinen (SZ)
 Vals (GR)
 Vitznau (LU)
 Wigoltingen (TG)
 Zurigo (ZH)
 Zurigo (ZH)
 Zurigo (ZH)



Nella pagina accanto, dall'alto, eleganti soffitti stuccati, antichi pavimenti in legno e arredo di pregio per la cucina da tre stelle del Cheval Blanc di Basilea. Altrettanto raffinata l'ambientazione dell'Hôtel de Ville di Crissier, con quattro ambienti dedicati agli chef tristellati che ne hanno fatto la storia: Frédy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier, e oggi Franck Giovannini.

drien a Verbier nel Vallese, Le Pérolles a Friburgo, il ristorante 1904 Designed by Lagonda a Zurigo, e nello stesso cantone a Nänikon al Zum Löwen, e infine al ristorante Jägerhof a San Gallo. Riconfermati i ristoranti che l'avevano ricevuta l'anno precedente.

Nella Guida Michelin Svizzera 2020 è salito a 22 il numero dei due stelle. Importante sottolineare che quest'anno ben due di essi si sono aggiudicati le due stelle immediatamente appena entrati: nel Giura, La Maison Wengera Le Noirmont, che Jérémy Desbraux ha rilevato solo l'anno scorso, e a San Gallo Memories all'Hotel Grand Resort di Bad Ragaz, con Sven Wassmer come capo chef (da notare che questo è il secondo ristorante a due stelle dell'hotel). Confermati quelli a due stelle dell'anno precedente.

Una nota rilevante riguarda i due ristoranti Igniv by Andreas Caminada: a Bad Ragaz, dove è capo chef Silvio Germann, e al Badrutt's Palace di Sankt Moritz, capo chef Marcel Skibba, da una sono passati alla categoria due stelle. Vincente la loro idea di condividere le pietanze con tutti i commensali, che ha fatto furore tra i buongustai svizzeri. Piatti e vassoi arrivano in continuazione, a ondate: si tratta di un tipo di gastronomia di altissimo livello che richiede un grado elevato di organizzazione e disciplina in cucina e nel servizio. Sempre a Sankt Moritz, anche Da Vittorio all'Hotel Carlton, sotto la direzione di Enrico Cerea e Paolo Rato, è stato premiato con due stelle. Per finire, il Gasthaus Zur Fernsicht - Incantare a Heiden, Arau, con Tobias Funke e in qualità di capo chef Martin Weber, ha ottenuto pure una seconda stella.

Confermatissimi i tre ristoranti che già avevano ottenuto tre stelle Michelin lo scorso anno. Mantengono queste distinzioni anche per il 2020 e restano all'avanguardia della gastronomia svizzera, Restau-



La valutazione

Sono cinque i criteri di valutazione dell'ispettore Michelin, che in forma anonima frequenta il locale, paga il conto e si fa un quadro a 360 gradi dell'esperienza gastronomica, che poi riporta accuratamente.

Dopo aver visionato location, servizio e ambiente in generale, l'uomo Michelin valuta:

- la qualità dei prodotti
- la padronanza nelle tecniche di cottura e l'armonia dei sapori
- la personalità dello chef espressa nei piatti,
- il rapporto qualità-prezzo
- la costanza nel tempo delle qualità proposte.



rant de l'Hôtel de Ville di Crissier nel Vaud, il Cheval Blanc by Peter Knogl a Basilea e Schloss Schauenstein a Fürstenu nei Grigioni.

Michelin continua a promuovere il settore della ristorazione attraverso quattro premi speciali. Il Michelin Young Chef Award 2020, offerto da BlancPain, è stato attribuito a Marie Robert, chef del Café de Suisse, che grazie alla sua passione e impegno sta creando una cucina molto femminile, di grande personalità, moderna e molto creativa. Il premio Michelin Sommelier Award offerto da Swiss Wine è andato a Marc Almert per il suo straordinario lavoro al Pavillon di Zurigo e per

la sua appassionata professionalità che gli permette di combinare meravigliosamente i vini con le creazioni degli chef. A Ruth Wiget-Keiser che, con un servizio elegante e ricco di fascino lavora all'Adelboden di Steinen, Svitto, è andato invece il Michelin Service Award 2020, offerto da Pernod Ricard Swiss. Dulcis in fundo, offerto da Sprüngli, il Michelin Mentor Award è stato attribuito a Andreas Caminada che, per il suo ruolo di formatore e creatore di concetti gastronomici, è stato il vero matatore, con più encomi in questa edizione 2020. Sempre alla ricerca di talenti, ha ottenuto un risultato davvero eccezionale, dato che ben tre dei suoi discepoli possono

ora vantare due stelle Michelin.

Ma c'è ancora un premio popolare che viene attribuito ogni anno, rappresentato dal volto dell'omino Michelin "Bibendum" che si "lecca i baffi" con gusto. Quello che raccomanda i locali Bib Gourmand, ristoranti che offrono pasti preparati con cura a un ottimo rapporto qualità-prezzo, con un massimo di 70 franchi per un pasto di tre portate (antipasto, secondo e dessert). Ora sono in totale 143, con quindici nuovi locali aggiunti ai precedenti.

Novità dell'edizione 2020, sono i testi descrittivi per i ristoranti a una stella più articolati con descrizioni più lunghe, come era già stato fatto precedentemente per quelli a due e tre stelle. In questo modo i lettori possono informarsi in maniera più approfondita sullo stile di cucina, la filosofia, l'atmosfera e le specialità di questi ristoranti.

Consigliati in questa ultima edizione della Guida Michelin, dalle locande di campagna ai ristoranti gourmet, sono ben 632 i ristoranti e 215 gli hotel. Numeri che sono il riflesso della vivacità e della varietà del panorama gastronomico del nostro Paese.

Alla cerimonia, organizzata con impeccabile cura da Saporì Ticino, nella persona di Dany Stauffacher e il suo team, è seguito un ricco buffet elaborato da ben diciotto chef ticinesi in gran spolvero, che hanno fatto gustare le loro specialità alle quattrocento e più persone invitate.

Donatella Révay