

È arrivata in Ticino la prima stella verde

GASTRONOMIA / Lo chef Piero Roncoroni dell'Osteria del Centro di Comano è stato premiato dalla Guida Michelin per l'attenzione alle materie prime e alla sostenibilità – Tutti gli altri otto ristoranti ticinesi stellati hanno mantenuto i riconoscimenti – Stauffacher: «Conservare le eccellenze»

È un bilancio dal retrogusto agrodolce quello del Ticino alla cerimonia della guida Michelin, svoltasi ieri all'EHL di Losanna. Se infatti nessuno degli otto ristoranti ticinesi stellati è uscito dalla prestigiosa guida gastronomica, cosa tutt'altro che scontata alla vigilia, è anche vero che nel complesso ci si aspettava qualche riconoscimento in più. L'unico che può davvero esultare è Piero Roncoroni dell'Osteria del Centro di Comano, per aver portato in Ticino la prima stella verde (introdotta due anni fa) che vuole premiare i ristoranti all'avanguardia nel campo della sostenibilità, quelli che si fanno carico delle conseguenze etiche e ambientali della loro attività e che lavorano con produttori e fornitori «sostenibili» per evitare sprechi. D'altro canto, diversi chef ticinesi presenti a Losanna sono tornati a mani vuote. «Probabilmente è una cosa che non tutti sanno, ma si partecipa alla premiazione della Michelin su invito, con successivamente la cena di gala della sera che ha un costo di oltre 700 franchi a persona», spiega Dany Stauffacher, patron di Sapori Ticino e uno dei massimi esperti di alta gastronomia del Cantone. «Non è una regola scritta, ma tendenzialmente chi viene invitato è perché è in procinto di ricevere un riconoscimento. E quindi ci sono chef, come Marco Badalucci, che continuano a partecipare a queste cerimonie e che hanno legittime ambizioni di ricevere l'agognata stella: è normale che oggi lui e altri siano piuttosto delusi».

Continuare così

Ma come ne esce la ristorazione ticinese da questa tornata? «In realtà non malissimo», prosegue Stauffacher. «Aver mantenuto tutte le stelle, nonostante alcuni cambi di chef in alcuni ristoranti, conferma la



Roncoroni all'opera nella sua cucina a Comano.

© TI-PRESS/GIANINAZZI

Lo chef ticinese entra a far parte di una lista che ora conta in Svizzera 34 ristoranti (+3)

qualità dell'alta gastronomia locale. Ci sono realtà che non hanno la stella ma è come se l'avessero e chef come Marco Campanella che si stanno imponendo come tra i più importanti in Europa. L'importante è continuare a lavorare per valorizzare le nostre eccellenze a tutti i livelli».

Oltre alla ristorazione, la guida Michelin per la prima volta ha valutato anche gli hotel, consegnando le chiavi. Anche in questo caso, non sono mancate le polemiche. «Sarei curioso di capire i parametri con cui gli ispettori hanno valutato le strutture alberghiere della Svizzera italiana. Ci sono alcune mancanze a dir poco clamorose, su tutte quella di Villa Castagnola che è sempli-

cemente assurda. Aleggiasse sempre un certo mistero quando si parla dei criteri con cui vengono assegnate alcune valutazioni: penso che sia meglio cominciare a chiarirle perché il rischio di perdere credibilità è davvero alto».

Una pietra miliare

Tornando a Roncoroni – che aveva già ricevuto il premio rivelazione da Gault Millau – essendo il primo ticinese a ottenere la stellaverde, il suo riconoscimento è davvero una pietra miliare per la gastronomia del cantone. «Vivo un insieme di emozioni inspiegabili», racconta. «Non avendo alcuna esperienza in queste cerimonie non mi aspettavo di ricevere alcun premio, a maggior ragione dopo che nessun ticinese aveva ottenuto le stelle "tradizionali" e che avevano annunciato solo tre nuove stelle verdi in tutta la Svizzera». Ottenere questo riconoscimento è tutt'altro che scontato. Un ristorante deve infatti dimostrare un chiaro impegno nei confronti dell'ambiente nelle sue pratiche e nella scel-

ta dei prodotti. Ciò significa utilizzare prodotti locali (frutta, verdura, carne, formaggi, ecc.) o addirittura coltivare il proprio orto o giardino, nonché rispettare la stagionalità e ridurre gli sprechi alimentari.

A livello nazionale restano anche quest'anno quattro i ristoranti tristellati. L'esclusivo club comprende il Memories di Bad Ragaz (SG), l'Hôtel de Ville a Crissier (VD), lo Cheval Blanc di Basilea e lo Schloss Schauenstein di Fürstentau (GR). In totale, la guida ha premiato 136 esercizi con delle stelle, contro i 138 del 2023. In Ticino, come detto, tutte le stelle sono state confermate. Hanno una stella Federico Palladino (Osteria Enoteca Cuntt, Castel San Pietro), Diego Della Schiava (The View, Lugano), Luca Bellanca (Ristorante Meta, Lugano), Marco Veneruso (IDue Sud, Lugano), Lorenzo Albrici (Locanda Orico, Bellinzona), Jacopo Roventini (Osteria dell'Enoteca, Losone) e Mattias Rook (Locanda Barbarossa, Ascona). Conserva due stelle Marco Campanella (La Brezza, Ascona). **m.s.**