

# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6002 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Stampa specializzata  
Tiratura: 21'238  
Periodicità: 34x/anno



Pagina: 12  
Superficie: 33'292 mm<sup>2</sup>

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70561062  
Clipping Pagina: 1/1

## DANY STAUFFACHER «LUGANO WIRD ZUM GROSSEN TISCH»

Vom 13. bis 23. September findet die Città del Gusto in Lugano statt. Dany Stauffacher, CEO von Sapori Ticino, organisiert das Festival im Tessin.

**HGZ: Dany Stauffacher, was ist das Ziel der Città del Gusto?**

DANY STAUFFACHER: Wir wollen möglichst alle – Gäste, Produzenten, Einheimische, Gastronomen, Hoteliers – miteinbeziehen und zeigen, dass Essen zu 100 Prozent Kultur ist. Ohne Essen und Trinken geht gar nichts. Wir wollen die Leute schulen. Tradition, Tourismus und Gesundheit sind grosse Themen. Deswegen arbeiten wir unter anderem mit lokalen Spitalköchen zusammen. Sie stellen im Palazzo dei Gusti gesunde Mahlzeiten für Menschen in verschiedenen Lebensabschnitten vor.

**Der Palazzo dei Gusti ist einer von drei Veranstaltungsorten.**

Genau. Dort finden Kongresse und Präsentationen statt. In der Villa del Gusto geht es um die Kultur des Essens. Diese zeigen wir unter anderem mit dem Theaterautor und Choreografen Finzi Pasca auf. Weil wir über kein Messegelände verfügen, haben wir für das Villaggio del Gusto in

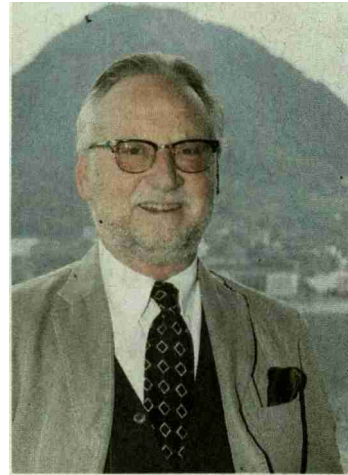
Zusammenarbeit mit den Studenten der Accademia di architettura di Mendrisio einen aussergewöhnlichen Salon zum Essen gebaut; an dieser Messe wird gegessen, es gibt Degustationen. Der Schwerpunkt liegt auf einheimischem Wein, Bier oder Salumi und ganz besonders auf lokalem Käse. Lugano dient während dieser Zeit als eine Art grosser Tisch.

**Wie kamen Sie dazu, die Città del Gusto zu organisieren?**

Ich organisiere seit zwölf Jahren das Genussfestival Sapori Ticino. Diese Erfahrung ist eine grosse Hilfe. Weil nun zusätzlich der ethische Aspekt rund um die Ernährung ein wichtiger Punkt ist, haben wir mit Slow Food Tessin, Bio Schweiz, Bio Tessin und Universitäten ein ganz neues Projekt erarbeitet.

**Was sind Ihre persönlichen Höhepunkte des Festivals?**

Ich freue mich sehr auf Chef Juan Rocca vom weltberühmten Restaurant El Cellar de Can Roca in Girona (E), Franck Giovannini vom Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier/VD und auf die Masterclass mit dem Mosel-Winzer Dr. Loosen. Spannend werden die Vorträge von Experten der Universitäten Girona und Lugano, die über den Zusammenhang von Food und Tourismus berichten.



Dany Stauffacher denkt bereits über die Città del Gusto hinaus. Denn eine Studie besagt, dass die meisten Gäste wegen des Essens in das Tessin reisen.

**Was hat es mit dem Symbol der Polpetta auf sich?**

Unsere 40 Partner-Restaurants der Città del Gusto müssen mindestens ein Gericht mit dieser Speise anbieten. Polpetta sind auf der ganzen Welt zu finden. Man fügt einfach Fisch-, Fleisch- oder Gemüsereste mit etwas Milch, Ei und Gewürz zusammen, brät es und hat ein feines Gericht. Einzelne Restaurants bieten sogar ganze Menüs mit der Polpetta an.

**Wie viele Gäste erwarten Sie?**

Wir rechnen mit rund 15 000 Personen. Doch wir denken weiter. Mit der Città del Gusto machen wir auf unsere tolle Region aufmerksam. Wir planen aber bereits für 2019, um Gäste langfristig ins Tessin zu locken. Genuss wird Thema bleiben.

SARAH SIDLER

