

Dany Stauffacher

«Le mie vittorie più belle le ho conquistate a tavola»

Una parata di stelle, quelle della famosa guida Michelin. A proporla in vari ritrovi del Ticino, durante i mesi di maggio e giugno, è Dany Stauffacher, infaticabile motore del S. Pellegrino Saperi Ticino, che da dieci anni porta l'eccellenza gastronomica del mondo nel nostro cantone. Ne vien fuori una sintesi meravigliosa di competenze a cui concorrono gli chef stellati che lavorano nei più grandi ristoranti del pianeta e quelli che tengono alta la reputazione del Ticino, sgobbando tutto l'anno nelle nostre cucine. Il risultato? Oltre che un piacere per palati fini, in coda da mesi per prenotare un posto ad uno degli straordinari eventi, un grande ritorno di immagine per tutta la nostra regione. 62 anni, con un passato di grande sportivo (ha vissuto le stagioni d'oro del basket ticinese in LNA negli anni Settanta) e di dirigente (presidente del Lugano Basket a metà del decennio passato), Dany Stauffacher oggi guarda lo sport con un certo distacco, mentre ha maturato un'estrema passione e competenza per tutto ciò che è legato al mondo dell'enogastronomia.

■ Dany, se le chiediamo di parlarci del suo rapporto con lo sport immagino non troveremo solo un corridoio aperto, ma una vera e propria autostrada...

«Confermo. Prendiamo la mia storia col basket: è nata quasi per caso. Avevo 12 o 13 anni e giocavo a calcio negli allievi del Rapid. Ero migliore con la palla tra i piedi che tra le mani, ma i miei amici erano fanatici del basket e giocavano sempre sul Piazzale Milano, oggi ribattezzato Piazzale Pelli. Per non restare solo ho cominciato anch'io e mi sono appassionato. A 17 anni ho esordito in B, l'anno seguente in A. Però ho smesso presto perché avevo un carattere particolare e volevo fare altre cose nella vita. Mi sono ritirato a 21 anni».

Un po' troppo presto: il basket ticinese allora andava alla grande. Ce ne parla?

«Era presto, ma per me era troppo impegnativo dover obbedire a qualcuno che voleva impartirmi degli ordini. E poi non ho mai amato fare lunghe trasferte. Giocavo nel Molino Nuovo e in A allora c'erano Federale, Viganello e Pregassona. Condividevamo la palestra della Gerra con Seo Dell'Acqua, Cedraschi e compagnia bella. Dico la Gerra, 40 anni fa! E pensi un po' com'è evoluta Lugano a livello di infrastrutture: siamo ancora lì, alla Gerra, alla quale si è aggiunta una palestra privata. Ci sarebbe da riflettere...».

C'era molta rivalità?

«Sì, ma anche molto rispetto e amicizia. Dopo gli allenamenti con Dell'Acqua, Ponzio e tutti i personaggi mitici del basket di allora facevamo serate incredibili. A quei tempi non si era attenti agli orari come oggi».

L'amicizia per lei è molto importante?

«Sì. E lo sport è un terreno fertile in quel senso. Io poi ho praticato il tennis, che mi ha dato da vivere per alcuni anni, e ancora il basket, a livello amatoriale con un gruppo di amici, tra i quali c'era Maurizio Canetta, l'attuale direttore della RSI, il giocatore più polemico che abbia mai conosciuto. Più che la partita, mi interessava fare gruppo e godermi belle mangiate nel dopo gara».

Ci siamo dunque. È lì che ha cominciato a frequentare l'alta cucina?

«No. Ad un certo punto facevo un po' il maestro di tennis e un po' l'imprenditore di abbigliamento sportivo. Ho mollato anche il tennis perché non mi vedevo a tirar palline a quarant'anni. Sono diventato importatore e poi licenziatario per la Robe di Kappa, marchio che vestiva Juventus, Milan, Barcellona. Ho continuato a incrociarmi dunque col mondo dello sport e con l'azienda siamo diventati il primo sponsor tecnico della Juve. Ho conosciuto e sono diventato amico di Marcello Lippi: gli portavo i sigari ticinesi! E poi ho trascorso tante belle serate con gente come Ciro Ferrara e Bobo Vieri. Allora c'era la possibilità di avere un rapporto diretto coi calciatori, che adesso non puoi nemmeno più avvicinare».

E la gastronomia?

«Tutto comincia in famiglia. Da parte della nonna e della mamma ho origini venete e dunque c'era grande attenzione per i valori della cucina. Poi giravo il mondo per lavoro ed ero spesso solo: la consolazione più bella era mangiare bene. Non mi è mai pesato spendere qualche franco per godere delle cose buone, anche quando di soldi non ne avevo molti. Spendo poco per altri sfizi, ma per il cibo non esito. E non mi sento strano, ho fatto una scelta di vita».

Torniamo allo sport. Lei è stato anche presidente del Lugano Basket. Cosa ricorda?

TESTI DI

TARCISIO BULLO

FOTOGRAFIE DI

ALESSANDRO CRINARI



«È stata un'avventura che non le dico, perché ti ritrovi con degli ideali, pensi che la parola valga qualcosa, ma spesso è esattamente il contrario. Tante promesse e poi il nulla. Ho fatto tre anni, abbiamo vinto un campionato nel 2006 e dominato la scena giovanile nazionale. Onestamente, col mio gruppo di allora ho salvato la società dal fallimento e l'abbiamo poi consegnata integra a Cedraschi e Braglia».

Cosa non le piace dello sport?

«Quelli che tifano contro. Sono tifoso di tutto lo sport ticinese, anche se la mia priorità sono i colori bianconeri. Non capisco per esempio quelli che sono contro Lara Gut: è una ricchezza per questo cantone, anche se ha fatto qualche scelta impopolare. I risultati però le danno ragione. Poi non mi piacciono i troppi beceri che frequentano il mondo sportivo, quelli che obbligano la polizia a blindare le strade, ad aumentare i controlli per la sicurezza. Lo sport è uno spettacolo e va vissuto come tale, non tifo contro, ma sostegno ai tuoi».

Parliamo dell'imminente grande evento, Ticino Saperi che si svolgerà in maggio e giugno. Quando ha avuto la consapevolezza che sarebbe stato possibile crearlo?

«Che sarebbe stato possibile subito, dieci anni fa. Che quest'anno saremmo riusciti ad organizzare la più importante manifestazione gastronomica a livello internazionale mai. È stato un percorso di crescita. Sono fatto così: anche se gioco a biglie voglio farlo bene. Ho tanta passione per il cibo e sono socievole, dunque ho tanti contatti. Se ceno in un ristorante, non vado via prima di essere entrato in cucina e aver parlato con lo chef. Ho grande rispetto per questa professione, che è durissima. Ticino Saperi è nato quasi per gioco, ma adesso, da quattro anni, ce ne occupiamo in cinque persone e siamo riusciti ad esportarlo oltre i nostri confini. Siamo stati anche a Berlino, su richiesta della Città, un onore».

Ticino Saperi sta alla gastronomia come che cosa sta allo sport?

«Come un centro regionale di tennis. Lì nascono i Federer o i Wawrinka. Ed ecco che l'appassionato dice «qui succede qualcosa». Lo stesso accade per la gastronomia: noi comunichiamo che in Ticino si mangia bene,

c'è gente pronta all'accoglienza. E serviamo un assist a chi promuove il turismo. Portiamo in Ticino gli chef più famosi del mondo ed è come essere a Wimbledon, dove per vedere i migliori tennisti accorrono i giornalisti di tutto il mondo».

E quale chef si potrebbe paragonare a Roger Federer allora?

«È difficile. Io conosco almeno 150-200 chef straordinari. Roger Federer, con Djokovic, invece è unico».



Visto da vicino

Da restare a bocca aperta. Non davanti a Dany Stauffacher, che pure è un amabile affabulatore, ma quando varco la soglia della sua cantina, che custodisce un autentico tesoro. Gli butto lì: cantina all'altezza del nome che porta, Stauffacher, uno degli eroi nazionali... «È un nome che non mi ha mai particolarmente aiutato. Oltre Gottardo trovavano strano che un ticinese si chiamasse così e sono spesso stato oggetto di goliardia. Mio padre venne in Ticino quando avevo due anni, è così che sono diventato ticinese». Torniamo alla cantina. «Ho tanti vini locali, eccellenti, ma dopo tante scoperte sto avvicinandomi al punto di arrivo di ogni conoscitore del vino: i miei gusti ormai prediligono il Pinot Noir». Dany si definisce un generoso e i suoi amici assi-

curano che lo sia. Il giorno più felice della sua vita? «Facciamo due: quello in cui ho conosciuto mia moglie e quando in Patagonia sono riuscito a pescare una trota di oltre 7 chili. Un momento straordinario». Il Ceo di San Pellegrino Ticino Saperi non fa nulla per nascondere la sua ammirazione nei confronti dei grandi cuochi che frequenta con insistenza, ascoltandoli, facendosi spiegare i segreti delle loro creazioni. «Gli chef oggi sono diventati dei grandi personaggi e ci sono attori diventati mecenati di prestigiosi ristoranti solo per la voglia di stare vicino al grande cuoco. Non conosco nessuno, di quelli che stanno ai fornelli, che è diventato ricco. E tutti lavorano dalla mattina presto a notte fonda». Proprio perché ama l'essenza delle cose e la filo-

sofia del lavoro, Dany fatica ad apprezzare la nuova moda che vuole gli chef stellati protagonisti in trasmissioni televisive di successo: «non sopporto i Masterchef, mi piace che la televisioni testimoni il lavoro di un cuoco, la sua storia, il suo modo di interpretare la cucina».

E all'orizzonte, si staglia per il nostro interlocutore quella che potremmo chiamare la rivoluzione etica: «una grande sfida che molti chef stanno già raccogliendo, facendo attenzione ai prodotti del territorio, ai metodi di produzione, agli scarti. L'etica si lega bene anche al discorso sul veganismo e il vegetariano dice Stauffacher, per il quale il motto della vita resta comunque «non solo il benessere comincia a tavola, ma anche la felicità».

1. 16.10.2015
Franco Ambrosetti
2. 11.11.2015
Daniele Finzi Pasca
3. 22.12.2015
Mons. Valerio Lazzeri
4. 31.12.2015
Lorenzo Albrici
5. 12.02.2016
Franco Gervasoni
6. 9.04.2016
Dany Stauffacher