

Zurigo, 18 novembre 2024

## COMUNICATO STAMPA

**Embargo 18 novembre 2024, ore 14:00**

**ICOMOS Suisse comunica i vincitori del premio «Albergo e ristorante storico dell'anno 2025»**

# Uno dei vincitori ha quasi 250 anni

**L'albergo ristorante Kreuz a Herzogenbuchsee (BE), le cui origini risalgono al lontano 1787, è stato insignito del riconoscimento «Albergo storico dell'anno 2025» per la sua originalità. Il premio «Ristorante storico dell'anno 2025» è andato invece al ristorante Baratella di San Gallo (SG). Le due distinzioni sono state consegnate oggi 18 novembre 2024 dai membri della giuria ICOMOS.**

«Il settore svizzero dell'albergheria-ristorazione è chiamato a dare il meglio di sé ogni giorno, convincendo gli ospiti con una qualità irreprezibile e seducendoli con un'unicità senza pari», ha dichiarato Beat Imhof, presidente di GastroSuisse, nel discorso tenuto a Herzogenbuchsee. «Gli alberghi e i ristoranti storici hanno un fascino particolare. Con grande attenzione ai dettagli e all'autenticità, fanno rivivere epoche passate». Anche quest'anno la giuria ICOMOS ha riconosciuto i meriti di due strutture d'eccezione. «Preservare gli alberghi e i ristoranti storici è una grande sfida per i proprietari, ma poter vivere il presente in luoghi che raccontano una storia è un'opportunità altrettanto grande», ha dichiarato Sabine Nemeč-Piguet, presidente di ICOMOS Suisse. La cerimonia tenutasi a Herzogenbuchsee ha visto riuniti, oltre ai due relatori, i co-presidenti della giuria Kerstin Camenisch e René Koelliker, diversi rappresentanti di HotellerieSuisse, GastroSuisse e Svizzera Turismo come pure altri ospiti venuti a omaggiare le due strutture vincitrici, ringraziarle per il loro impegno e congratularsi con loro.

### **Kreuz, un albergo dalla storia movimentata**

ICOMOS Suisse conferisce all'hotel Kreuz di Herzogenbuchsee il premio «Albergo storico dell'anno 2025». Con questa distinzione la giuria premia l'impegno profuso a tutto tondo e con professionalità per restaurare e assicurare la manutenzione di questa venerabile struttura. Nato nel 1787 come locanda, il locale vanta una storia ricca di successi in cui non sono però mancati colpi di scena. Nel 1890 la Società femminile svizzera di utilità pubblica lo acquista all'asta per farne un anno dopo il primo centro comunitario senz'alcol della Svizzera, che nel corso degli anni diventa un centro socio-culturale. Quando nel 2010 la struttura viene chiusa, la popolazione unisce le forze per riportarla in vita. Nel 2013 il comune di Herzogenbuchsee respinge una costosa ristrutturazione, ma successivamente sostiene la vendita dell'edificio e l'idea del team di progetto Kreuz. I lavori di ristrutturazione, iniziati nel 2016, prevedono da un lato di preservare elementi storici come il tetto e dall'altro di restaurare l'ampio sottotetto e la sua imponente struttura in legno rendendolo accessibile per la prima volta al pubblico. Il restauro permette anche di dotare l'edificio di tutti i comfort del 21° secolo in stretto coordinamento con l'autorità cantonale di protezione dei monumenti. Gli interni combinano dettagli storici con mobili di produzione locale. La storia della locanda permea l'intera struttura, dalle camere intitolate a personaggi storici ai dipinti che decorano i corridoi.

### **Baratella, un ristorante dallo stile inconfondibile**

Il ristorante Baratella, situato nel quartiere Unteren Graben di San Gallo, è un'istituzione ormai da decenni, tanto da meritarsi il titolo di Kronenhalle della Svizzera orientale. Salvatore Baratella, giovane emigrante italiano, arriva a San Gallo nel 1905. Si integra rapidamente e trasforma una tipica birreria in un tempio gastronomico della cucina italiana. La ristrutturazione degli anni Trenta ha dato al locale il look storico che lo contraddistingue a tutt'oggi. La sala, le cui pareti sono rivestite da tavole in legno verde faggio, è arredata con tavoli bianchi e con le classiche sedie Thonet. A questi si aggiungono elementi che si integrano perfettamente nell'ambiente, ad esempio moderne panche angolari e un mobile a buffet degli anni Trenta. Nel

1963 la famiglia Baratella passa il testimone al cuoco della casa, Beniamino Marchesoni, che a sua volta lo cede al figlio Franco, il quale mantiene viva la tradizione in ogni suo aspetto. A distanza di cent'anni, il menù rimane rigorosamente italiano, con la stessa gamma di piatti. Le ricette sono riprese fedelmente da una generazione all'altra. Il Baratella si propone anche come galleria d'arte e ogni due anni affida a un artista la progettazione grafica del menù, che fa stampare nella migliore qualità.

### **Albergo e ristorante storico dell'anno**

Il premio «Albergo e ristorante storico dell'anno», assegnato ogni anno a strutture del settore alberghiero e della ristorazione che si impegnano a preservare e mantenere edifici storici, è giunto alla 29ª edizione consecutiva. Frutto della collaborazione tra i servizi dei monumenti storici e il settore dell'albergheria-ristorazione e del turismo, è promosso dalle associazioni di categoria GastroSuisse, HotellerieSuisse, Svizzera Turismo e da ICOMOS Suisse, la sezione nazionale del Consiglio internazionale dei monumenti e dei siti. Una giuria composta da esperti di conservazione dei monumenti, architettura, storia, albergheria e ristorazione sceglie le strutture cui assegnare il premio in base alle candidature presentate e previa visite sul posto. Il premio viene conferito ogni autunno per l'anno successivo.

Nel novembre 2025 il premio «Albergo e ristorante storico dell'anno» verrebbe conferito per la 30ª volta. La giuria coglie l'occasione per condurre una riflessione approfondita sull'impatto del premio e sul suo orientamento futuro, per cui ha deciso di rinunciare a indire il bando di concorso. L'esito della valutazione verrà prevedibilmente comunicato nel novembre 2025.

### **Per domande:**

René Koelliker, co-presidente della giuria, +41 79 854 82 77, koelliker@protonmail.ch  
raggiungibile telefonicamente lunedì 18 novembre 2024 dalle 15:00 alle 18:00.