

il Giornale

04 Ottobre 2022

www.ecostampa.it

GRANDI APPUNTAMENTI IN SVIZZERA

Il Ticino celebra la cucina
di tutta la Spagna
con gli chef più famosi

Fino al 13 novembre serate esclusive
con S. Pellegrino **Sapori Ticino** 2022

Alessandra Gesuelli

■ Spagna protagonista della 16esima edizione di «S.Pellegrino Sapori Ticino». La manifestazione fino al 13 novembre vede ospiti d'onore alcuni dei più famosi chef spagnoli con 2 e 3 stelle Michelin che, accompagnati dagli chef ticinesi, animano le serate nelle location più esclusive del Cantone. Il tema di quest'anno, España ahora, vuole rendere omaggio a una delle più importanti gastronomie europee, tra tradizione e innovazione, ed è realizzata in collaborazione con la Comunidad de Madrid e con Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia. L'evento vede anche la presenza di Ticino Turismo, delle Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e di Lugano Region. La seconda parte del programma inizia il 23 ottobre

con il maestro Joan Roca, ospite dell'hotel Splendid Royal di Lugano. Con i suoi due fratelli, Josep, grande maître e sommelier, e Jordi, geniale pastry chef, guida dal 1986 El Celler De Can Roca, vicino Girona, 3 stelle Michelin dal 2009 e diverse volte ai vertici delle più importanti classifiche mondiali. La cucina di Roca si ispira alla tradizione mediterranea incentrata sul prodotto, ereditata dagli insegnanti della madre e reinterpretata con uno stile moderno, frutto di ricerca e sperimentazione. Il 30 e 31 ottobre arriva al ristorante Seven di Lugano, nell'edificio del Casinò, Mario Sandoval, dal Coque Restaurant di Madrid. World Ambassador per il Jamón Ibérico, rappresenta la terza generazione di chef nella sua famiglia. Oggi lavora con i fratelli Diego, maître di sala, e Rafael, capo sommelier. Il suo stile è fatto di materie prime straordinarie che rispettano le stagionalità e, se possibile, vengono prese dal territorio. Cosa che è valsa

al locale anche la Stella Verde Michelin. Il 6 novembre a Villa Principe Leopoldo di Lugano, si viaggia verso le Asturie con Nacho Manzano, dal ristorante Casa Marcial, ad Arriondas. Migliore chef 2021 per la Reale Accademia di gastronomia, Nacho Manzano è impegnato nella conservazione e nel rinnovamento delle ricette tradizionali asturiane, insieme alle sorelle Ester e Sandra. Un vero ambasciatore di questa splendida regione del Nord della Spagna con la sua cucina del paesaggio, dal mare e alla montagna. Ancora una suggestiva regione spagnola, la Cantabria, sbarca in Ticino, il 7, con la cena di Jesús Sanchez a Villa Castagnola, a Lugano. Nel suo Cenador de Amos, in Cantabria propone piatti essenziali, fedele ai sapori cantabrici attraverso emozioni e creatività. Con forti influenze dalla cucina francese, basca e navarrese (le sue origini), nel suo lavoro convivono essenzialità e complessità. Un mix premiato con tre Stelle Mi-

chelin dal 2019. L'ultima delle serate spagnole è il 12 novembre con Álvaro Salazar al Ristorante Meta di Lugano. Al Voro Restaurant, a Maiorca, lo chef costruisce un menù che fa incontrare il gusto Mediterraneo di Maiorca con gli aromi e le tecniche della cucina classica andalusa, sua regione di nascita. Nel 2019 lancia il progetto più personale, Voro, conquistando la seconda stella Michelin in soli 7 mesi dall'apertura. Nel programma di S.Pellegrino Sapori Ticino anche tre speciali serate Oltre Gottardo con gli chef ticinesi: il 20 ottobre a La Réserve di Zurigo, il 2 novembre al Fairmont Le Montreaux Palace e il 9 al Mandarin Oriental Palace di Lucerna, appena rinnovato. Il 13 protagonisti gli chef de Les Grandes Tables Suisses allo Splendid Royal di Lugano.

Il 15 al Seven Lugano si parla di cibo e salute con l'EOC Ente Ospedaliero Cantonale. Per info e prenotazioni: www.sanpellegrinosaporticino.ch.