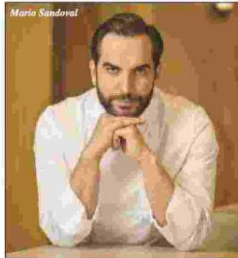


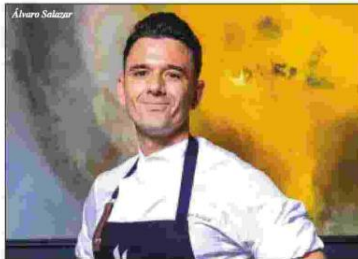
il Giornale

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2022 I.P.



Mario Sandoval

Si avvia verso la conclusione España ahora, la 16ma edizione di S.Pellegrino Saperi Ticino, che ha visto protagonisti in alcune delle più prestigiose locations del Canton Ticino 10 chef spagnoli tra 2** e 3*** Michelin. Il 30 e 31 ottobre al Seven Lugano The Restaurant sarà la volta del bistellato Mario Sandoval del Coque di Madrid. Ambasciatore del Jamón Ibérico, la sua cucina è fatta di materie prime straordinarie unite a una grande tradizione familiare. Il 6 e 7 novembre due chef del nord della Spagna: il bistellato Nacho Manzano ospite di Cristian Moreschi a Villa Principe Leopoldo, è impegnato nella conservazione e nel rinnovamento delle ricette asturiane; a Villa Castagnola con Alessandro Boleso, il 3 stelle Michelin Jesús Sánchez porterà i sapori cantabrici, come le famose acciughe, per fare scoprire la tradizione della regione. E per finire il 12 novembre il bistellato Álvaro Salazar da Palma di Maiorca ospite al Meta di Lugano con Luca Bellanca con piatti in cui non mancano il Mediterraneo e le materie prime delle Isole Baleari. SPSST 2022 terminerà il 13 novembre con il Final Party allo splendido Royal di Lugano con alcuni degli chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses, dopo le trasferte Oltregottardo a Zurigo, Montreux e Lucerna, tappe fondamentali da sempre per diffondere la cultura enogastronomica ticinese.



Álvaro Salazar



Jesús Sánchez



Nacho Manzano

