

**S. PELLEGRINO SAPORI TICINO**

L'Asturia nei piatti

Una gastronomia tra oceano e montagne

Non tutti sanno forse che nel nord della Spagna, stretta tra l'oceano e ripidissime montagne che si innalzano a soli 20 km dal mare, c'è la verdissima terra delle Asturie. Attraversata dal Cammino del Nord, la variante costiera del celebre Cammino di Santiago, è una meta ideale per chi vuole conoscere una Spagna lontana dagli stereotipi, per chi ama la sensazione di libertà e per chi vuole trascorrere pomeriggi spensierati in solitarie spiagge dall'aspetto selvaggio. Le Asturie sono anche una regione per i viaggiatori gourmet in cerca di prelibatezze da leccarsi i baffi, dove si producono più di 100 tipi diversi di formaggio, tra cui il celebre Cabrales, si cucinano ghiotti piatti a base di pesce e frutti di mare e si tramandano ricette antiche che ancor oggi si preparano a fuoco lento, come una volta.

Il prossimo 6 novembre avremo la possibilità di scoprire qualcosa di più di questo territorio quando Cristian Moreschi a Villa Principe Leopoldo ospiterà Nacho Manzano per S. Pellegrino **Sapori Ticino 2022** – España ahora.

2 stelle Michelin, migliore chef 2021 per la Reale Accademia di gastronomia, Manzano è impegnato nella conservazione e nel rinnovamento delle ricette tradizionali asturiane. Sostenitore convinto della sua terra, ha trascorso tutta la sua vita in cucina. L'inizio è stato con Casa Marcial, ma dopo la famiglia Manzano ha moltiplicato la loro attività in diverse zone della regione e anche al di fuori delle Asturie. È inoltre relatore regolare in numerosi forum e

congressi internazionali e tiene masterclass in diverse scuole e forum gastronomici.

Ci si potrebbe chiedere perché una persona con il curriculum di Nacho Manzano si trova ancora nelle Asturie quando potrebbe risiedere in qualsiasi grande capitale?

La risposta è semplice: un amore incondizionato per la propria terra e il conseguente impegno per conservarne le tradizioni, con condizioni climatiche, geografiche e paesaggistiche che forniscono una serie di prodotti e valori unici. Le Asturie per lo chef sono un paese con condizioni fantastiche dove si possano realizzare grandi progetti. Casa Marcial si trova nel bucolico villaggio di La Salgar, a tre chilometri dalla città di Arriondas, nel Comune di Parres, in un ambiente rurale con un bellissimo paesaggio di montagna. Nacho Manzano si sente molto fortunato a godere di un ambiente privilegiato, tra il mare, il fiume Sella e le montagne, con splendide viste sulla Sierra del Sueve, accanto al Mirador del Fitu, considerato uno dei panorami più spettacolari delle Asturie a dieci chilometri dalla spiaggia di Vega a Ribadesella. Con sua sorella Esther hanno iniziato a cimentarsi nella cucina della loro madre, hanno imparato dal padre il valore dell'ospitalità, del servizio e la soddisfazione di trasformare i clienti in amici. Inoltre, le nonne hanno lasciato in eredità ricette e amore per la cucina e il rispetto per la natura e per i produttori locali.

La loro cucina è un'estensione del loro modo di intendere la vita, utilizzando il luogo e la tradizione co-

me punto di partenza per creare un linguaggio culinario unico, addentrando nella loro eredità gastronomica, nelle radici, nella stagionalità e nell'integrità del prodotto per evocare ricordi attraverso il palato, fornendo un elemento di sorpresa e modernità. L'ambiente e l'impronta personale si rifletteranno anche a S. Pellegrino **Sapori Ticino** nell'esperienza sensoriale e gastronomica che gli ospiti potranno godere.

Nei suoi piatti Manzano cerca di includere ciò che accade fuori. Prepara infatti piatti mescolando molti prodotti del mare e della montagna. Se le Asturie fossero un piatto, per lui dovrebbe contenere alghe, panna fresca e verde: per la precisione, una miscela di una crema con alghe e un succo verde da un campo di erbe acide. Il latte nelle Asturie e il mare sono molto importanti e le alghe lo affascinano per ciò che evocano.

È uno degli ambasciatori della «Cucina del Paesaggio», l'iniziativa del governo regionale per promuovere la gastronomia asturiana, con la convinzione di sviluppare bene il concetto e fare in modo che non rimanga solo uno slogan, ma che assuma una grande importanza in modo da essere percepito all'esterno e da essere visto come una destinazione naturale: una comunità con un'impressionante componente di natura. Questa diventa così la cosa più importante in cucina e rispettando questi valori, i piatti sviluppano una personalità propria. Manzano è uno chef che si tuffa, si ispira e si ricrea nell'imponente na-

CORRIERE DEL TICINO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 29'378
Periodicità: 6x/settimana



Pagina: 14
Superficie: 65'734 mm²

SAPORI TICINO

SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86105893
Clipping Pagina: 2/3

tura che lo circonda e riesce a riflettere queste sensazioni nei suoi piatti, affinché diventino parte dell'esperienza dei suoi ospiti.



Nacho Manzano, 2 stelle Michelin, ospite a Villa Principe Leopoldo il 6 novembre.

©BERNARDO BARAGANO



CORRIERE DEL TICINO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 29'378
Periodicità: 6x/settimana



Pagina: 14
Superficie: 65'734 mm²

SAPORI TICINO

SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86105893
Clipping Pagina: 3/3



Leche y pasto by Nacho Manzano.

MARIA PEQUENO