

**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO**

PUBBLIREDAZIONALE

Sostenibilità e avanguardia

Uno spettacolo teatrale a quattro mani



I fratelli Torres (2 stelle Michelin e una stella verde) ospiti a Villa Orselina il 9 ottobre.

© JORDI PLAY

La cucina spagnola ha notevolmente aumentato la sua popolarità negli ultimi anni, diventando una delle più importanti al mondo. Oggi, spazia tra i suoi grandi cuochi che hanno avuto un riconoscimento internazionale (attualmente la Spagna vanta 226 stelle Michelin) e l'attenzione alle cucine regionali, incoraggiando la tradizione gastronomica locale e dando molta importanza alla sostenibilità. C'è un motivo ben preciso perché la sedicesima edizione di S.Pellegrino Saperi Ticino è dedicata a España

ahora. Come suggerisce il titolo stesso, la selezione degli chef ospiti è stata fatta proprio per far conoscere l'attuale offerta gastronomica che spazia da presentazioni classiche a piatti avanguardistici. Tra queste proposte, quella dei fratelli gemelli Torres sarà a Villa Orselina il 9 ottobre ospiti dello chef Ricardo Scamarcio. Javier e Sergio sono due degli chef più popolari in Spagna, grazie ad anni di successi televisivi, dove hanno imparato a comunicare, conoscere i prodotti e i produttori ali-

mentari di tutta la Spagna.

I primi passi nel mondo della cucina risalgono alla loro infanzia, grazie alla nonna Catalina. Esponenti dell'avant-garde gastronomica spagnola, dopo aver avuto carriere separate e aver lavorato in ristoranti rinomati in tutto il mondo, mantenendosi sempre in stretto contatto, sono arrivati nella città di Barcellona con il nuovo ristorante aperto nell'estate del 2018, premiato con 2 stelle Michelin oltre alla stella verde per la sostenibilità. Per loro l'alta cucina significa ottenere le massime prestazioni dal prodotto con la minor manipolazione. Lo stile di cucina è difficile da classificare: raccoglie sapori e prodotti che i fratelli hanno acquisito nel corso del loro lungo curriculum, dalle salse classiche di Ducasse o Philippe Rochat sino all'interessante Quenelle di calamaro fermentato con caviale su un consommé di pollo leggero.

Ottimi prodotti, tanta tecnica, molto sapore e in più sono piatti bellissimi da cui traspare il gusto dei due chef per la stagionalità e la bellezza nelle finiture. Prodotti di stagione, rispetto del loro sapore e massima cura dell'estetica: una cucina di famiglia, con tanto lavoro alle spalle e innovazione, con un forte impegno anche per un futuro migliore. Il tutto grazie anche a una piccola fattoria con orto che hanno in Estremadura, una zona nella parte sud-occidentale della Spagna, dove tutti i loro animali hanno un nome e un cognome e dalla quale ricavano la maggior parte delle materie prime utilizzate. Javier e Sergio sono impegna-



ti nell'economia circolare e nell'acquisto diretto dai produttori, anziché tramite terzi, per garantire un commercio più equo, con l'obiettivo di diventare un'attività «0 spreco».

Nulla nel loro ristorante rientra nei classici paradigmi: è un vecchio magazzino di pneumatici con uno spazio di 800 m² a Les Corts, piccolo quartiere del centro di Barcellona, trasformato su misura per cucinare e diventare un luogo di formazione e innovazione, di comunicazione, sostenibilità e salute. La cucina è il fulcro del concept, al punto che i fratelli Torres la definiscono «una cucina dove si mangia». Non una, ma nove cucine specializzate, tra cui una per carne e selvaggina, una per pesce

e crostacei, per pasticceria, per freddi e verdure, che occupano il cuore dello spazio e il 70% della superficie disponibile. Cocina Torres non è infatti «un ristorante con cucina», ma «una cucina con ristorante». Questa idea nasce dai loro ricordi d'infanzia, quando erano in cucina con la nonna a cucinare ai fornelli. Vogliono quindi trasmettere il concetto di cucina tradizionale e domestica con una cucina moderna e hi-tech del XXI secolo.

Nella cucina centrale ci sono dai 15 ai 20 cuochi che lavorano in piena vista degli ospiti e cucinano in modo organizzato e disciplinato, ma naturale.

La scommessa personale dei ge-

melli Torres, che hanno trasformato un capannone industriale in uno spazio gastronomico singolare, dominato dalla cucina a vista circondata da tavoli, sono i piatti creativi con radici nella tradizione, che riportano alla memoria ricordi d'infanzia, viaggi e sapori di altre regioni di Spagna.

Hanno così creato un ambiente che è allo stesso tempo un palcoscenico e un accogliente spazio domestico dove ogni tavolo diventa una piccola isola, dove si può mangiare e parlare con le persone vicine e si assiste a un vero e proprio spettacolo teatrale che vede protagonisti gli chef, i camerieri e gli stessi clienti.