

Online-Ausgabe

Corriere del Ticino  
6933 Muzzano  
091/ 960 31 31  
<https://www.cdt.ch/>Genere di media: Internet  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
UUpM: 353'000  
Page Visits: 3'722'994

Leggere online

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002Riferimento: 85871042  
Clipping Pagina: 1/1

## Cucina Javier Torres: «Ogni chef stellato parte dalla cucina della nonna, la più buona»

Assieme al suo gemello Sergio, lo chef spagnolo protagonista di S.Pellegrino **Sapori Ticino** ha conquistato due stelle Michelin e la stella verde: «Per noi km zero non è solo una parola, ma uno stile di vita»

2022-10-10, Mattia Sacchi

Due stelle Michelin per due gemelli. Un caso più unico che raro quello di Javier e Sergio, i fratelli Torres che assieme gestiscono il Cocina Hermanos Torres, uno dei ristoranti più all'avanguardia di Barcellona. Un locale che punta molto sulla qualità dei prodotti locali: una ricerca dei migliori produttori spagnoli e della sostenibilità che ha permesso di ottenere anche la «stella verde» della nota guida gastronomica. «Per noi km zero è molto di più di una parola, ma uno stile di vita che perseguiamo e che riteniamo necessario per ottenere l'eccellenza», spiega Javier, il gemello arrivato a Locarno per la serata di S. Pellegrino **Sapori Ticino** di domenica sera, svoltasi alla Boutique Hotel Villa Orselina dove ha cucinato in coppia con lo chef Riccardo Scamarcio.

Ma quella nell'hotel locarnese non è stata la prima sortita ticinese per il 52enne catalano, che ha lavorato diversi anni al Ristorante Crissier, uno dei migliori al mondo, conoscendo e stringendo amicizia anche con Franck Giovannini. Sia lui che il fratello hanno viaggiato tanto per l'Europa, lavorando per i migliori ristoranti stellati, tuttavia la cucina che li ha davvero formati è quella della nonna: «È da lei che abbiamo imparato il rispetto per il tempo, per i prodotti e soprattutto per i sapori. Fare innovazione è inutile se poi non rendi i clienti felici, facendo loro assaporare le emozioni e i ricordi dei gusti con i quali siamo cresciuti».

