

## Cucina Jesús Sánchez: «Ho 4 Stelle Michelin, ma 5 franchi bastano per un grande piatto»

Lo chef spagnolo al Grand Hotel Villa Castagnola per S.Pellegrino **Sapori Ticino**: «Un incontro tra mare e lago, dove la qualità della materia prima fa la differenza»

2022-11-14, Mattia Sacchi

Forse la serata che ha rappresentato di più l'essenza di S.Pellegrino **Sapori Ticino**. Così si può definire la cena presentata da Jesús Sánchez, chef del Cenador de Amós, ospite del collega Alessandro Boleso al Grand Hotel Villa Castagnola. Non solo per l'altissima qualità dei piatti, e non potrebbe essere altrimenti vista la fama mondiale di Sánchez, quanto per lo scambio di idee ed esperienze che c'è stata in cucina.

Nonostante le 3 Stelle del suo Cenador de Amós, che salgono a 4 se si conta pure la Stella Verde, il cuoco spagnolo si è mostrato particolarmente interessato a scoprire da Boleso i trucchi per cucinare gli spaghetti e, soprattutto, la pasta fresca. Mostrando che in cucina si parla sempre la stessa lingua: quella del Gusto, indipendentemente dalle differenze linguistiche e di stelle.

Ma d'altronde l'essenza e il sapore sono sempre stati i mantra di Jesús Sánchez, famoso in Spagna per aver proposto in televisione una serie di ricette con un budget di 5 euro. «Non bisogna per forza usare prodotti di lusso: bastano le idee e una materia prima di qualità, frutto del territorio, per preparare un grande piatto», racconta in questa video intervista al Corriere del Ticino.

