

Cucina Álvaro Salazar: «Le stelle da giovani? Un onore, frutto di lavoro e sacrifici»

Lo chef spagnolo, protagonista al Meta dell'ultima serata ufficiale di S.Pellegrino **Sapori Ticino**, ha ottenuto 2 stelle Michelin a soli 36 anni - VIDEO

2022-11-20, Mattia Sacchi

Il tour spagnolo di questa edizione di S.Pellegrino **Sapori Ticino** si conclude... a Maiorca. È proprio nella splendida isola delle Baleari che si trova il VORO Restaurant di Álvaro Salazar. Lo chef di origini andaluse ha ottenuto la prima stella Michelin a soli 29 anni e la seconda a 36, diventando così uno dei più giovani bistellati europei. Un percorso di successo fatto di passione, sin da quando frequentava da bambino la cucina di zia Luisa, ma anche di lavoro e sacrifici, con tanti anni passati in giro per il mondo per conoscere differenti culture gastronomiche.

Salazar si è raccontato al Corriere del Ticino durante l'ultima serata ufficiale della rassegna di S.Pellegrino **Sapori Ticino**, svoltasi al Meta di Lugano dove ha cucinato assieme al suo altrettanto giovane collega Luca Bellanca. Il quale, oltre alla conferma della stella Michelin, ha recentemente festeggiato l'aumento di punteggio nella guida Gault&Millau.

