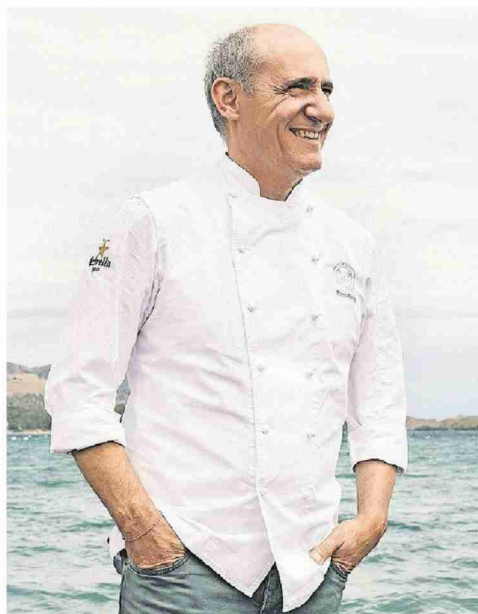


Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'378
Erscheinungsweise: 6x wöchentlichSeite: 14
Fläche: 65'137 mm²Auftrag: 1092925
Themen-Nr.: 993.001Referenz: 87064183
Ausschnitt Seite: 1/2**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO**

PUBBLIREDAZIONALE

Classicità e avanguardia

Quando la cucina parla spagnolo



Chef Paco Pérez, 2 stelle Michelin ospite allo Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote il 27 settembre.

© FLAVINIA PFI AZZI



© FRANCESCO GUILLAMET



Torna S.Pellegrino Sapori Ticino, uno dei più importanti Festival enogastronomici in Europa, con i suoi viaggi nel mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale.

La Spagna sarà la grande protagonista della 16esima edizione con alcuni tra i suoi più noti Chef stellati: 10 Chef tra 2** e 3*** Michelin porteranno il loro sapere culinario e saranno testimonial delle loro regioni con 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, nelle più belle e significative location del Ticino, dove verranno ospitati dai colleghi ticinesi che ogni anno mettono

a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili, grazie alle eccellenze del nostro territorio, cercando di attraversare il presente e guardare al futuro dell'enogastronomia con una cucina d'eccellenza accompagnata da vini locali internazionali molto ricercati.

Oggi la cucina spagnola 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 so-

stenibilità.

La chiave di successo, sin dalla prima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, ideata ed organizzata da Dany Staufacher, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto, è stata quella di unire turismo ed enogastronomia da tutto il mondo con migliaia di ristoranti "testati" e ben 350 stelle ospitate.

Questa edizione 2022 ha potuto contare sulla collaborazione di Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di



Gastronomia ed ha come partner anche la Comunidad de Madrid, per uno scambio culturale e turistico che è alla base del Festival. Oltre alle sempre importanti partnership con Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region.

Valorizzando le qualità specifiche degli alimenti che fanno parte del patrimonio culinario della Spagna, nel rispetto delle loro caratteristiche tradizionali, a S. Pellegrino Saponi Ticino verrà sottolineato, da un lato, il ruolo storico del Paese che si distingue per aver introdotto per prima, all'inizio del Cinquecento, alcuni ingredienti come il pomodoro, la patata, il mais o il cacao, che oggi si utilizzano comunemente in tutta Europa, e dall'altro la grande evoluzione avvenuta negli ultimi decenni fino a creare un vera e propria "nuova cucina" creativa, innovativa e distintiva.

La selezione degli chef ha tenuto conto non solo della loro capacità creativa e della professionalità gastronomica, ma anche della loro capacità di raccontare storie, trasmettere emozioni, di essere modelli ed esempi di tendenze ed esperienze uniche.

Come ogni anno, il Festival inizierà ufficialmente con il Grand Opening dedicato agli Chef dei Swiss Deluxe Hotels, presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano lunedì 26 settembre, dove il resident chef Domenico Ruberto ospiterà Massimiliano Sena del Four Seasons Hotel des Bergues di Ginevra, Martin Göschel dell'Alpina Gstaad di Gstaad e Carsten Kypke del The Chedi di Andermatt. Per poi continuare con le serate ufficiali. La pri-

ma si svolgerà il 27 settembre al Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote e vedrà ospite dello chef Giuseppe Buono il grande Paco Pérez, conosciuto per il suo approccio innovativo alla cucina mediterranea e per la passione per gli ingredienti unici e regionali. Pérez rappresenta l'alta cucina del Mar d'Amunt, un territorio di confine tra mare e montagna, che si estende da Cap de Creus a Cap Cerbère, davanti al mare della Costa Brava. Un grande maestro che ha scoperto la sua passione per la cucina da ragazzo, quando ha iniziato a lavorare nel «Tapas bar» di proprietà della sua famiglia. Nel suo curriculum due mostri sacri: Michel Guérard, padre nobile della nouvelle cuisine e, soprattutto, Ferran Adrià, frequentato per ben 5 anni, dal 1993 al 1998, diventando uno dei migliori interpreti. Nel 1997 è già al Miramar di Llançà, grazie al matrimonio con Montse Serra, figlia dei titolari di quello che era uno stabilimento balneare, costruito in questa piccola città di pescatori nel 1939, convertito successivamente alla moderna cucina catalana, interpretata in chiave sempre più tecnoemozionale. Nel 2006 è arrivata la prima stella Michelin, raddoppiata nel 2010. Lo stile di cucina di Pérez basato su elementi interiori e territoriali si è poi evoluto, rimanendo un saldo punto di riferimento della cucina d'avanguardia.

In questo piccolo paese, bagnato dal Mediterraneo, con le sue rocce di granito e mille calette, Paco è cresciuto ed ha assorbito gli elementi che definiscono questa terra: la Tramuntana, violento e miti-

co vento del nord che ispirò Salvador Dalí, la natura selvaggia, la tradizione marinara, il buon gusto culinario. Dall'unione di questi elementi nascono le sue creazioni che permettono di scoprire l'essenza mediterranea allo stato puro e la base della sua cucina: il suo ambiente e la sua esperienza di vita dove le idee nascono e si sviluppano. Persona schiva e riservata, non somiglia al cliché del cuoco. Pur appartenendo alla schiera di quegli chef che sono imprenditori con diverse location sparse nel mondo, passala maggior parte del suo tempo prevalentemente a Llançà dove la sperimentazione continua ogni giorno producendo di continuo nuove ricette, dagli appetizer alle friandises. Una classicità mediterranea la sua che si concentra sul prodotto: ricci di mare, ostriche, molluschi, gamberi, granchio, vongole, aragoste. Il tutto con l'interpretazione d'avanguardia dello spirito catalano mettendola tecnica al servizio della materia prima. La sua cucina è un vero e proprio inno ai prodotti del mare, con influenze molecolari non indifferenti, per un tripudio gastronomico. Riconosciuto come una figura di spicco della cucina iberica, grazie al suo stile contemporaneo e innovativo, Paco Pérez in occasione della serata S. Pellegrino Saponi Ticino, mostrerà la sua creatività dalle delizie dell'orto e soffermandosi sul calamaro, con il pesce che nei suoi menu trionfa sempre.

Oggi la sua filosofia rappresenta l'evoluzione della cucina d'avanguardia, concentrandosi sul prodotto e sulla sostenibilità.