



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: 86017032
Clipping Pagina: 1/2

CucinaLa leggenda degli chef premia il Ticino: «Il formaggio è fantastico: entrerà nella mia cucina»

Joan Roca, tre stelle Michelin e per due volte eletto miglior cuoco al mondo, è stato ospite dell'Hotel Splendid Royal di Lugano, dove ha cucinato con Domenico Ruberto nella serata di S.Pellegrino **Savori Ticino** - VIDEO
2022-10-24, Mattia Sacchi

Una serata storica, non solo per S.Pellegrino **Savori Ticino** ma per tutta la cucina ticinese. La rassegna dedicata all'alta gastronomia ha infatti ospitato, in una serata evento all'Hotel Splendid Royal di Lugano, Joan Roca, vera e propria leggenda della cucina. Con il suo ristorante El Celler de Can Roca ha ottenuto 3 Stelle Michelin, 1 Stella verde e per ben due volte il titolo di miglior ristorante del mondo da The World's 50 Best Restaurant.

Assieme a Domenico Ruberto, chef de I Due Sud, sito all'interno del 5 stelle luganese, Roca ha presentato ai fortunati ospiti il meglio del suo menù, che combina un'innovazione e una tecnica d'avanguardia con l'attenzione ai sapori tradizionali e al rispetto del territorio. Un rispetto che non è soltanto di facciata: il 58enne catalano ha infatti nel suo staff ingegneri, botanici e agricoltori con i quali hanno condotto una ricerca botanica, denominata Terra Animada, che ha catalogato oltre 3 000 specie selvatiche per il loro recupero e la loro reintroduzione nella gastronomia. Lo scopo è quello di educare la società all'ambiente naturale locale promuovendo, dando lui stesso e i suoi fratelli (sommelier e pasticciere della struttura a conduzione familiare) per primi il buon esempio, la consapevolezza ecologica.

Ma la grandezza di Roca è essere stato anche il primo grande chef ad avere visione rivoluzionaria anche sul trattamento del personale. Una visione destinata a cambiare per sempre il mondo della ristorazione: la sua brigata ha infatti a costante disposizione una psicologa, in modo da riuscire a gestire al meglio la pressione dovuta alle altissime aspettative che può avere un tempo sacro della cucina come El Cellar de Can Roca. «La cucina deve essere un atto d'amore verso i clienti e verso sé stessi: l'eccellenza passa anche dal benessere e dalla felicità dei miei collaboratori», spiega lo chef spagnolo in questa video intervista al Corriere del Ticino, dove ha anche avuto modo di parlare della sua recente scoperta del formaggio Piora, regalato dal General Manager dell'hotel Splendid Royal Giuseppe Rossi e che presto potrebbe entrare nel suo menù tristellato...



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°: 666.002

Riferimento: 86017032
Clipping Pagina: 2/2

