



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: 86443183
Clipping Pagina: 1/2

CucinaDa SaperiTicino alle 3 stelle Michelin: il sogno di due giovani chef diventa realtà

Pochi giorni dopo la loro esperienza a Locarno, Francesco Sansalone e Carmine Memoli festeggiano il massimo riconoscimento della guida gastronomica

2022-11-30, Mattia Sacchi

Ormai è ufficiale: S.Pellegrino **Saperi Ticino** porta fortuna. Sono anni che chef da tutto il mondo, dopo la partecipazione alla rassegna gastronomica ticinese, ricevono poi importanti riconoscimenti. Alcuni casi sono davvero clamorosi: basti pensare a Matteo Metullio e Davide De Prà, il cui ristorante "Harry's Piccolo" di Trieste è stato premiato come il migliore d'Italia da Identità Golose un paio di settimane dopo la loro visita luganese. E cosa dire di Jesus Sanchez, premiato come miglior chef spagnolo dopo meno di una settimana dalla serata al Grand Hotel Villa Castagnola?

Chi sta beneficiando dell'«influsso» positivo di **Saperi Ticino** sono anche i gemelli Torres: a un mese dall'evento al Villa Orselina di Locarno, il loro Cocina Hermanos Torres ha ottenuto la terza stella Michelin. Un sogno che si realizza non solo per i fratelli spagnoli ma anche per l'intera brigata, che come una vera squadra è stata fondamentale per il risultato finale. Ragazzi come Francesco Sansalone e Carmine Memoli, due giovani chef che si stanno facendo strada nel mondo dell'alta gastronomia grazie ai consigli e al lavoro dagli «Hermanos».

«È stato un anno davvero intenso, dove gli standard richiesti ogni sera erano davvero alti - racconta Sansalone -. Il giorno della cerimonia delle stelle Michelin spagnole abbiamo interrotto per qualche minuto il servizio e ci siamo radunati di fronte a un computer». C'era speranza, ma anche un po' di tensione: l'annuncio della terza stella è stato infatti più sudato del previsto. «Eravamo convinti di aver fatto un buon lavoro e che saremmo stati premiati. Però quando l'Atrio Restaurant è stato nominato per la terza stella è subentrata un po' di ansia e sconforto, perché difficilmente viene dato questo riconoscimento a due ristoranti nello stesso anno. E invece hanno poi annunciato il Cocina e... è stata festa totale! Abbiamo urlato e i clienti del ristorante hanno applaudito: un momento bellissimo, che tuttavia è durato poco dato che dovevamo completare la cena!».

Entrambi 27enni, uno genovese e l'altro salernitano, Sansalone e Memoli hanno cominciato come colleghi per poi diventare amici: «Anche se all'inizio non ci si conosce, si viene catapultati in una realtà così esigente, nella quale tutti perseguono lo stesso obiettivo, che ti porta a legare subito con i compagni di avventura, con i quali condividi lunghe ore in cucina ma anche momenti indimenticabili, come i vari eventi in tutto il mondo».

Uno di questi viaggi ha portato Francesco e Carmine in Ticino per S.Pellegrino **Saperi Ticino**: «È stata un'esperienza bellissima: dall'hotel la vista era semplicemente stupenda e il personale locarnese, a partire da chef Riccardo Scamarcio, davvero gentile. Inoltre era la prima volta che con la brigata ci siamo trovati a cucinare in trasferta per così tante persone, una bella sfida che penso abbiamo saputo affrontare al meglio».

Le sfide però sono appena cominciate per il personale del Cocina: «Il giorno dopo l'annuncio delle tre stelle, le prenotazioni sono letteralmente esplose: di solito a novembre i ritmi calano, questo mese invece l'esatto contrario! Inoltre sono venuti a trovarci tutti i più importanti chef spagnoli: vedere il loro rispetto per il nostro lavoro è stato davvero commovente. Tutto questo però non può farci sedere sugli allori, anzi: deve essere lo stimolo per proseguire il lavoro di ricerca per presentare piatti sempre più buoni e innovativi».

Vittorie di squadra, o meglio di brigata, ma che possono tramutarsi in soddisfazioni personali: «È chiaro che essere parte di una realtà così importante permette anche di rivalutare anche gli obiettivi personali - spiega Sansalone -. Sono cosciente di come questa esperienza mi stia facendo crescere come persona e come chef: proprio qualche giorno fa al concorso S.Pellegrino Young Chef ho ottenuto il premio Acqua Panna, che viene consegnato dagli chef mentori al giovane chef che ha saputo reinterpretare al meglio i piatti e i gusti della tradizione. Tutti questi



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: 86443183
Clipping Pagina: 2/2

riconoscimenti mi spingono a fare sempre meglio, a incuriosirmi e viaggiare ancora di più: magari proprio in Ticino, un territorio che gastronomicamente si è dimostrato molto interessante!».

