

**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO**

PUBBLIREDAZIONALE

Profumi e sapori dalla Cantabria

Una miscela di emozione e creatività

Il prossimo 7 novembre S. Pellegrino **Sapori Ticino** 2022 porterà i suoi ospiti a scoprire i sapori della Cantabria grazie allo chef Jesús Sánchez ospite di Alessandro Boleso al Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano. Nel 1993 nel piccolo paesino di Villaverde de Pontones, Cenador de Amós ha aperto le sue porte per la prima volta, sviluppando un progetto culinario con lo chef e sua moglie Marian Martinez al timone. Non meno di 26 anni dopo nel 2019, la passione e la perseveranza di entrambi è stata approvata con 3 stelle Michelin e dal 2021 con 1 stella verde. Un riconoscimento che può essere inteso non solo come un premio alla coerenza nell'eccellenza del presente ma anche come un omaggio alla traiettoria esemplare della casa. Perché nonostante la sua indiscutibile evoluzione culinaria, la proposta del Cenador de Amós continua a basarsi sugli stessi principi, anche se modificati e aggiornati. Si potrebbe dire che è possibile vedere nei suoi piatti attuali i segni lasciati dall'esperienza.

Alla base della sua cucina tanta passione per il proprio lavoro. È convinto che senza questa passione sia molto difficile andare avanti, se non la si sente non la si può trasmettere a chi sta intorno, e senza di essa non si può fare nulla. Con la moglie hanno costruito un ben preciso stile di vita e non c'è dubbio che per continuare a mantenere lo stesso entusiasmo bisogna sentire quella passione. È considerato un alchimista in cucina con una formazione nella cucina basca e francese, tra tocchi di avanguardia e innovazione. Il suo obiettivo è quello di invi-

tare i clienti a intraprendere un viaggio in cui possano riconoscere la Cantabria attraverso i suoi prodotti e la qualità delle materie prime e allo stesso tempo scoprire la presenza della tradizione di questa regione al nord della Spagna.

Navarrese di nascita e cantabrico di adozione, Jesús Sánchez ha l'anima di uno chef e le mani di un artista. È nato in un piccolo paese della Navarra in una famiglia umile e non c'è nessuna storia familiare che abbia a che fare con la cucina. Fin da bambino amava mangiare e il regalo più grande era quando i genitori lo portavano al ristorante. Finché un giorno ha detto loro che voleva fare il cuoco. Ovviamente non era nei loro piani, ma lo hanno sostenuto per diventarlo. Dal 1995 è membro onorario della Confraternita dell'acciuga cantabrica, il simbolo gourmet di questa regione. Nel suo ristorante, ricavato in una villa del XVIII sec., si valorizzano i contrasti tra modernità e tradizione. Lo chef, che resta fedele ai prodotti locali, difende i sapori cantabrici attraverso le emozioni e la creatività, rispettando la stagionalità dei prodotti biologici che coltiva nel suo orto. Lavora anche con tanti produttori locali, favorendo così il concetto di economia circolare e ha creato una comunità solare che permette di condividere l'energia con i suoi vicini. Sostiene che un boccone deve essere essenziale, avere purezza e capacità di emozionare, perché per lui sono le emozioni a venire prima di tutto e assicura che se la sua vita fosse un piatto saprebbe di emozione. Promuovendo la gastronomia e la cucina della Can-

tabria, la sua preoccupazione è che il cliente identifichi quel territorio e il più grande risultato è riuscire a entusiasmarlo, risvegliando la sua memoria gustativa. È essenzialmente



un cuoco e considera la sua professione come un mestiere. È orgoglioso di essere uno chef nel senso ampio del termine.

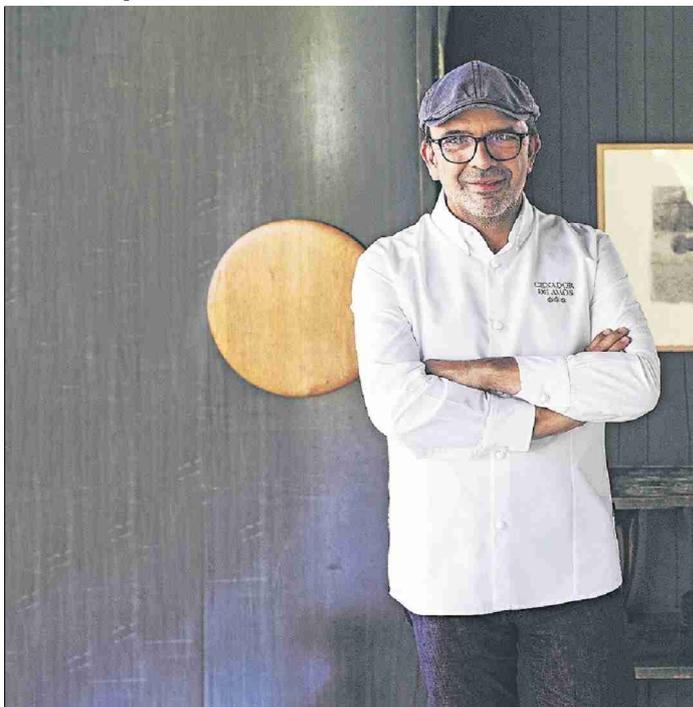
La sua cucina è la somma di due concetti. Da un lato, l'essenzialità, che può essere raggiunta in diversi modi. Al Cenador è uno sguardo nell'anima alla ricerca di una cucina molto pulita e disadorna. Molto riconoscibile, se non nella forma, nell'essenza e nel sapore. E poi c'è la complessità. Sottolinea sempre che diventare essenziale richiede un lavoro molto complesso, non solo nella tecnica, ma anche nella ricerca del prodotto e in molti altri aspetti. Arrivare a un piatto è in definitiva un processo molto lungo. Le acciughe, per esempio, sono una cucina essenziale, sono uno dei prodotti più importanti della gastronomia nazionale e il menu degustazione non può che cominciare con l'assaggio di pregiatissime alici che crescono nel Mare Cantabrico, quella sezione dell'Oceano Atlantico che si trova tra il nord della Spagna e il sud-ovest della Francia.

Anche il pane è fondamentale: dal 2017 sono riusciti a creare la loro panetteria con un artigiano del legno appassionato di pane e oggi lavorano giorno per giorno con l'intenzio-



ne di recuperare i pani artigianali. La proposta di Jesús si basa in sostanza su tre capisaldi, la cucina della Navarra, la cucina francese e la cucina della Cantabria: il mix tra influenze e culture di queste regioni

e paesi, ha originato la sua cucina, che si sintetizza in lavorazioni semplici, senza troppi fronzoli. L'obiettivo, in ogni piatto dello Chef, è sempre solo uno: il gusto.



Jesús Sánchez, 3 stelle Michelin, ospite il 7 novembre al Grand Hotel Villa Castagnola.

CORRIERE DEL TICINO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 29'378
Periodicità: 6x/settimana



Pagina: 9
Superficie: 65'841 mm²

SAPORI TICINO

SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86147959
Clipping Pagina: 3/3

