



Or S

GRANDECUCINA

ca Biscachin per Veuve Clicquot

**IN QUESTO
NUMERO:**



Giulio Terrinoni
Nikita Sergeev
Moreno Cedroni
Riccardo Gaspari
Claudio Sadler
Marina Ravarotto
Marco Pinna
Roberta Merolli
Carlotta Perilli
Lucio D'Orsi

TALENT CHEF OF
THE YEAR 2022

STEFANO ZANINI:
IL FUTURO
NON HA CONFINI

I NUOVI TREND IN CUCINA

INNOVAZIONE CREATIVA

LA RISTORAZIONE DI DOMANI, TRA CULTURA DEL TERRITORIO E VALORI UMANI,
INTERPRETATA DA GRANDI CHEF E GIOVANI TALENTI



LA SPAGNA È QUI E ORA

SAPORE, TERRITORIO E CREATIVITÀ, C'È TUTTO IN QUESTA SEDICESIMA EDIZIONE DI S. PELLEGRINO SAPORI TICINO, CHE DALLA SPAGNA PORTA IN TAVOLA TANTE STELLE E TUTTO IL GUSTO DI RACCONTARE STORIE DI CUCINA

EVENTI

84

di Denise Frigerio



Gli chef protagonisti del Grand Opening: in basso da sinistra, Maximiliano Sora (Four Seasons Hotel des Bergues-Ginevra) e Martin Götschel (Alpina Gstaad), da sinistra, in piedi, Domenico Ruberto (Hotel Splendide Royal) e Carsten Rykke (The Chest Andermatt)

S

ONO 10 GLI CHEF CHE HANNO COLORATO DI GIALLO E ROSSO LE TAVOLE GOURMET DEL CANTON TICINO nella sedicesima edizione di S. Pellegrino Saperi Ticino dal 26 settembre al 13 novembre 2022.

Location di prestigio - dai Grand Hotel luganesi, ai ristoranti e ai castelli che punteggiano il Ticino fino ad Ascona e a Locarno - e una cucina di

livello altissimo, quella spagnola, sono gli ingredienti che illuminano questa edizione in un connubio stretto fra cibo e luogo.

"España Ahora" porta, grazie a Dany Stauffacher - patron della manifestazione che ogni anno porta in Svizzera il meglio del gourmet internazionale - la cucina dell'eccellenza iberica attraverso i suoi grandi protagonisti. Una rosa selezionatissima (n.d.r. non dimentichiamo, la Spagna conta attualmente 226 stelle Michelin) che costruisce un magico ponte di storie culinarie e diventa un'irresistibile attrattiva sul territorio unendo così gusto e turismo.

Uno scambio culturale di immenso patrimonio enogastronomico che, come sottolinea Stauffacher, ha visto la collaborazione di Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia, senza dimenticare l'essenziale partnership con la Comunidad de Madrid, e, ovviamente, il supporto di Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region. La Spagna, terra che per prima ha scoperto ingredienti essenziali come il pomodoro, la patata, il mais e il cacao, si fa baluardo oggi di una cucina innovativa, distintiva, creativa, che intreccia sapori regionali, cultura e internazionalità. Che altro non è che il principio fondamentale che ha guidato Dany Stauffacher nella selezione di questi straordinari talenti mettendo in tavola cucine diverse, con forti identità locali, caratterizzate e caratterizzati, con una storia secolare che mixa influenze mediterranee e mondo islamico. Dopo la prima emozionante serata di apertura, lo scorso 26 settembre, al Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, che ha visto protagonisti alcuni chef di Swiss Deluxe Hotels, il Canton Ticino si è acceso con cene speciali, diverse, entusiasmanti, ma soprattutto ricche di storie di sapori, con protagonisti eccellenti (di seguito in semplice ordine di comparazione nelle serate). www.sanpellegrinosaperiticino.ch

Dany Stauffacher tra Davide Alletti e Paco Roncero, in rappresentanza della Comunidad de Madrid

ECCO I "MAGNIFICI 10" DI ESPAÑA AHORA

1 2 3 4 5



PACO PÉREZ

2 stelle Michelin al suo ristorante Miramar di Llança a Girona, è un instacabile rappresentante dell'avanguardia spagnola. «Tutta la mia ricerca e innovazione è finalizzata a regalare puro piacere» afferma rispettando l'ambiente e quindi il prodotto, trasformandolo al meglio. L'importante è andare sempre avanti, anche sbagliando, perché sono proprio gli errori che fanno migliorare. Lavorando con il cuore, la cucina diventa più creativa.

IN TAVOLA: al Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote ha portato tutto il suo approccio innovativo alla cucina mediterranea e la passione per ingredienti unici e regionali.



PAOLO CASAGRANDE

L'italiano Paolo Casagrande oggi al Ristorante Lescar di Barcellona, dal 2017 2 stelle Michelin, insieme al maestro Martin Berzabategu, Casagrande ha una cucina di contaminazioni, frutto anche delle sue numerose esperienze in tutta Europa, che si uniscono alla profonda conoscenza della cucina basca senza dimenticare le sue radici italiane e la terra che lo ospita, la Catalogna, con le sue pregiate materie prime. «In 10 anni dichiaro «c'è un importante via vai di cuochi che mi sorprende positivamente ogni volta e scambiare la cultura con loro è sempre positivo». L'obiettivo principale è superare ogni giorno e rendere felice chi viene a trovarci.

IN TAVOLA: ad Ascina, all'Eden Roc e al Castello del Sole, dove ha espresso la sua tecnica elegante e raffinata, creativo ricercatore di una cucina che sa di avanguardia e tradizione.



SERGIO Y JAVIER TORRES

Banale a dirsi, ma con i fratelli Sergio y Javier Torres la borsaria non può che moltiplicarsi. 2 stelle Michelin e 1 loro piatti traggono origine dalla cucina di famiglia. Una su tutte quella di norma Catalina, e si sviluppano nel segno dell'innovazione. Dalla Cocina Hermanos Torres di Barcellona si fanno portatori dell'avanti-garde gastronomica spagnola con un tocco attento, anzi attentissimo, alla sostenibilità. Fratelli gemelli, si diplomano insieme alla scuola di cucina Anndi, prendono strade diverse, per poi riunirsi nel 2018 sotto il segno della Cucina, dove la "cucina" occupa più del 70% della superficie ospitale tanto che Sergio e Javier amano definire il loro ristorante "la cucina dove mangi".

IN TAVOLA: a Villa Orselina, a Orselina, luogo magico dove Javier ha incantato con piatti dal sapore ancestrale, alimenti biologici e un'esistenza di grande bellezza.



PACO RONCERO

Chi dice avanguardia in cucina non può che pensare a Paco Roncero. Tecnico e creativo, rispettoso della tradizione, oggi è chef e direttore esecutivo all'NH Collection Casino de Madrid, con il suo Paco Roncero Restaurante. 2 stelle Michelin - ma vincitore di innumerevoli riconoscimenti - Roncero ha uno stile impagante in cucina, che trasforma ogni piatto in un'esperienza sensoriale unica. Paco Roncero trasporta chi si siede a tavola in un luogo in grado di generare emozioni, non solo gustive: una cucina tecnico-emozionale che coinvolge e avvolge.

IN TAVOLA: al Blue Restaurant & Lounge di Lorcarno ha messo in scena - è il caso di dirlo - la sua cucina d'avanguardia e tecnicamente ineccepibile.



RICARD CANAMERA

Dal ristorante a Valencia che porta il suo nome, Ricard Canamera, 2 stelle Michelin e 1 stella Verde Michelin, ci conduce in un mondo culinario proprio, esclusivo, con piatti incredibilmente caratterizzati. Non si può poi non definire il suo modo di cucinare "tecnico", anche se la passione è un ingrediente che traspare in tutte le sue preparazioni, solo apparentemente semplici. Canamera utilizza i prodotti della sua terra, quella valenciana, in cui convivono ecosistemi molto diversi e che gli permettono una grande attenzione anche alla sostenibilità delle sue proposte.

IN TAVOLA: al ristorante Ciani di Lugano in cui ha acceso i passanti di quel suo modo esclusivo di cucinare, che non assomiglia a nessun altro.

88 | EVENTI

88 | EVENTI

ECCO I "MAGNIFICI 10" DI ESPAÑA AHORA

6 7 8 9 10



JOAN ROCÁ

Uno chef che dal 1986 gestisce insieme ai fratelli Joaop e Jordi, rispettivamente sommelier e pasticciere, il ristorante El Celler De Can Rocá a Girona, per due volte acclamato miglior ristorante al mondo nel The World's 50 Best Restaurant e 3 stelle Michelin dal 2009, oltre alla stella Verde Michelin. Una storia che ha le radici nella famiglia, da cui Rocá ha ereditato il rispetto della tradizione e l'attenzione al prodotto, all'ingrediente, interpretandolo però "a modo suo", una maniera in cui la mediterranea viene allestita in totale libertà da uno stile moderno, creativo e accattivante. Sa distinguere definitivamente con due sole parole, sarebbero comunque "tiscera" e "innovazione tecnica".

IN TAVOLA: all'Hotel Splendide Royal di Lugano ha presentato la "bua cucina" di avanguardia, rigorosa nella tecnica ed eccellente nella qualità della materia prima, tradizionale e sperimentale insieme.



MARIO SANDOVAL

Una storia di famiglia anche per Mario Sandoval, che insieme ai fratelli Rafael, sommelier, Diego, direttore di sala, anima la cucina del Coope de Madrid, 2 stelle Michelin e 1 stella Verde Michelin. Sandoval custodisce l'esperienza con nomi importanti come Brau, Arzak, Bocus e Adrià, e lo dimostra nella sua cucina di sperimentazione, dove sono di casa idroli, distillazioni o fermentazioni. Il grande valore aggiunto della sua proposta viene però dalla famiglia, dalla straordinaria qualità dei prodotti usati dalla madre, Teresa Huertas, grande fonte di ispirazione per Mario, che ne ha sublimato l'essenza dei suoi piatti.

IN TAVOLA: è il Seven di Lugano a ospitare lo chef madrileño. Qui ha stupito con il ritmo della stagionalità e l'esaltazione delle sue incredibili materie prime.



NACHO MANZANO

Dalla remota Amondos, Nacho Manzano rivoluziona le cucine delle Asturie, in un costante lavoro di conservazione, ma al tempo stesso di innovazione delle ricette locali nel suo Casa Marcial, 2 stelle Michelin, che gestisce insieme alle sorelle Ester e Sandra. A confermare la bravura, il riconoscimento, nel 2021, come miglior chef da parte della Reale Academia di Gastronomía. I suoi piatti sono un incontro fra mare e montagna, favorito dalla fermentazione. Il grande valore aggiunto della sua proposta viene però dalla famiglia, dall'impronta della natura, che diventa protagonista nei suoi piatti. Non per nulla è ambasciatore della Cucina del Paesaggio, iniziativa del governo regionale.

IN TAVOLA: Ad accogliere Manzano le cucine di Villa Principe Leopoldo di Lugano dove ha proposto i suoi piatti fatti di sensazioni e prodotti unici.



JESÚS SÁNCHEZ

Quando si parla di Jesús Sánchez è doveroso sottolineare il grande rispetto della materia prima che lo chef dimostra ogni giorno nel suo trisitato Cenador de Amós, il ristorante aperto con la moglie 29 anni fa nel palazzo settecentesco casa Mazarrasa nell'entroterra della Cantabria, Villaverde de Portoneros. Navarrese di nascita, ma catalano di adozione e membro onorario di 1995 della Confitería del acciuga cantabica. La sua cucina è essenziale e al tempo stesso completa, con forti influenze francesi, basche e navaresi.

IN TAVOLA: la scenografica Villa Castagnola a Lugano vede protagonista questa cucina che riconduce a due elementi fondamentali: la "tostanza" e il sapore.



ALVARO SALAZAR

Alvaro Salazar, andalusio, è il più giovane fra gli chef presenti. Il suo loro Restaurant, 2 stelle Michelin a Mallorca, parla di una cucina libera e senza vincoli, ma legata a filo doppio con le sue radici e con l'ambiente. Il Mediterraneo è il filo conduttore dei suoi piatti, ma c'è anche un po' di mondo nelle sue aromaticità. Da piccolo amava cucinare a casa con zia Luisa e da adulto ha iniziato a viaggiare per conoscere nuove culture gastronomiche. Nel 2015, in soli due anni riceve la prima stella Michelin, nel 2019, la seconda a solo 7 mesi dall'apertura del suo progetto personale, Voro.

IN TAVOLA: Creatività, memoria, ambiente c'è tutto nei piatti che Salazar ha presentato al Ristorante Meta di Lugano. Un po' di memoriam, un po' di Mediterraneo, tanta andalusia e molta tecnica.