

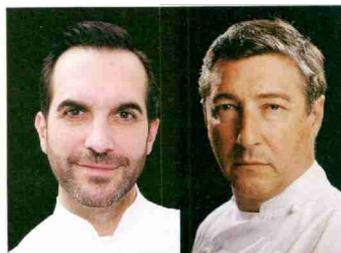


Le Chef des Asturies Nacho Manzano hôte du chef Cristian Moreschi à La Villa Principe Leopoldo de Lugano (Fotos Giorgia Panzera)

# ESPAÑA. Ahora!

## 16. S.PELLEGRINO **SAPORI TICINO**

Tafeln im Schloss! Das diesjährige Festival S.Pellegrino Saporì Ticino wurde mit einer «Pre-Opening Party» inmitten der Rebhänge des Castello di Morcote lanciert, die von den Tessiner Köchen Tito Modugno, Marco Badalucci, Federico Palladino und Dario Ranza bekocht wurde. Den offiziellen Festivalauftakt bildete ein Dinner im Splendide Royal in Lugano, zubereitet von Küchenchefs der Swiss Deluxe Hotels, die von Domenico Ruberto geladen waren: Massimo Sena (Four Seasons des Bergues, Genf), Carsten Kypke (The Chedi, Andermatt), Martin Göschel (Alpina, Gstaad). Besonders war eine Soirée im Botta-Stil in der Fattoria Moncuccetto in Lugano mit Cheffe Anna Matscher, die vom dortigen Küchenchef Andrea Muggiano eingeladen wurde. Das Bankett-Programm des der spanischen Kochkunst gewidmeten Festivals startete mit Chef\* Paco Pérez aus Girona im Swiss Diamond Hotel in Vico-Morcote bei Küchenchef Giuseppe Buono, während Chef\*\*\* Paolo Casagrande aus Barcelona seine Kreationen an zwei Abenden in Ascona präsentierte: im Eden Roc bei Marco Campanella und im Castello del Sole bei Mattias Rook. Das Festival wurde am Lago



Mario Sandoval

Joan Roca



Sergio et Javier Torres



Jesús Sánchez

Anna Matscher

Maggiore in Locarno fortgesetzt mit Chef\*\* Paco Roncero aus Madrid, der bei Davide Asietti im Blu Restaurant gastierte sowie den Brüdern und Chefs\*\*\* Sergio & Javier Torres aus Barcelona in der Villa Orselina bei Riccardo Scamarcio. Das spanische Gourmetfest ging weiter in Lugano mit Chef\*\* Ricard Camarena aus Valencia im Restaurant Ciani, zu Gast bei Dario Ranza, Superchef\*\*\* Joan Roca aus Girona gastierte im Splendide Royal bei Domenico Ruberto. Chef\*\* Mario Sandoval aus Madrid im Seven in Lugano bei Claudio Bolini, Chef\*\* Nacho Manzano aus Asturien in der Villa Principe Leopoldo bei Cristian Moreschi, Chef\*\*\* Jesus Sanchez aus Villaverde in der Villa Castagnola bei Alessandro Boleso und Chef\*\* Alvaro Salazar aus Capdepera im Restaurant Meta bei Luca Bellanca. Den Höhepunkt des Gourmet-Events bildete ein Galadinner, das wiederum im Splendide Royal stattfand, und welches von zehn Händen einiger der talentiertesten Tessiner Köche zubereitet wurde: Domenico Ruberto, Lorenzo Albriani, Luca Bellanca, Diego Della Schiava und Cristian Moreschi. Eine besondere Brigade für ein besonderes Festival! (G&T)