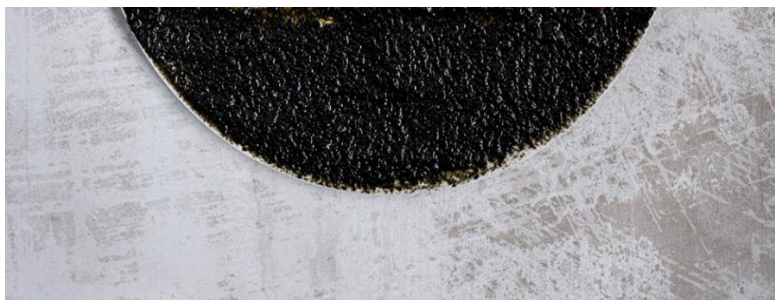


Gentleman
IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA

España ahora: l'edizione 2022 di *Sapori Ticino*

S.Pellegrino Sapori Ticino parla spagnolo: la manifestazione svizzera dedicata all'alta cucina, alla sua 16° edizione, ospita, infatti, gli chef stellati della Penisola Iberica



Sembra un quadro il piatto di Nacho Manzano.

Con il mese di ottobre è entrata nel vivo la manifestazione svizzera annuale **S.Pellegrino Sapori Ticino** che, per la sua 16ma edizione, è approdata nella Penisola Iberica. Con il titolo *España ahora*, fino al 13 novembre la kermesse di alta gastronomia fa un viaggio tra i grandi protagonisti della cucina spagnola e tra le regioni di un Paese vocato all'alta cucina.

Nelle consuete location del Canton Ticino, da Lugano ad Ascona, fino a Locarno, le cene stellate onorano la filosofia con la quale è nata l'iniziativa, promossa dal manager e imprenditore Dany Stauffacher, ossia valorizzare l'incontro di cultura, cibo e saperi attraverso un evento capace di unire il turismo all'enogastronomia.



Un piatto di Alvaro Salazar.

Il paese ospite di quest'anno, che vanta globalmente ben 226 stelle Michelin, si è ritagliato un posto d'élite nell'Olimpo della cucina autorale mondiale, grazie anche a una nuova generazione di chef che ha saputo rileggere le tracce gastronomiche dell'epoca romana e poi del mondo islamico, così come l'influenza derivata dalle colonie in Americhe e in altre parti del mondo, con l'introduzione anche di prodotti esotici.

«Aver potuto contare sulla collaborazione di Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia, e avere come partner la Comunidad de Madrid, ci inorgoglisce e ci permette di proseguire nello scambio culturale e turistico che è alla base del nostro Festival», afferma Stauffer.



Lo chef Can Roca.

Tra i prossimi appuntamenti in calendario, tutti a Lugano, domenica 23 ottobre è prevista la cena con il tristellato Joan Roca all'Hotel Splendide Royal, domenica 30 e lunedì 31 Mario Sandoval, due stelle Michelin e una stella verde Michelin, è ospite al Seven, domenica 6 novembre il 2 Stelle Nacho Manzano è di scena alla Villa Principe Leopoldo. Il 7 novembre a Villa Castagnola arriva il tristellato Jesus Sanchez.

Chiude la serie di serate Álvaro Salazar, due stelle Michelin al Meta. Per domenica 13 novembre è previsto un party all'Hotel Splendide Royal con alcuni chef ticinesi delle Grandes Tables Suisse.

TAGS: CANTON TICINO, CHEF, LOCARNO, LUGANO, S.PELLEGRINO SAPORI TICINO, STELLE MICHELIN

<https://gentlemanmagazineitalia.com/sapori-ticino-parla-spagnolo/>