

**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO**

España ahora, tra tradición e innovación



Foto: Boncario

Una costellazione spagnola illumina le notti del Canton Ticino

Il Ticino ha iniziato a risplendere di giallo e rosso, i colori della bandiera spagnola: è iniziata infatti la sedicesima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino dedicata a grandi nomi della cultura gastronomica iberica.

Secondo la Guida Michelin, una stella indica «una cucina molto buona nella sua categoria», due indicano «una cucina eccellente che merita una deviazione» e tre «una cucina eccezionale che merita il viaggio». Alla seconda e terza categoria appartengono le cucine dei 10 Chef che hanno iniziato a portare il loro «sapere» culinario e saranno testimonial del loro territorio con 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, dove verranno ospitati dai colleghi ticinesi che ogni anno mettono a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

Sempre attenta alle tendenze del mondo gastronomico, la kermesse rende così onore a una delle tradizioni culinarie più importanti in Europa, quella spagnola, permettendo così ai suoi ospiti di viaggiare nel mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale.

Una varietà incredibile di sapori e

colori incontreranno i colori e sapori ticinesi: un dialogo tra due territori che possono apparire molto diversi e lontani, ma che in realtà sono legati da relazioni di lunga data. Già nel tardo Medioevo, la Spagna aveva una legazione in Svizzera e, durante la Prima guerra mondiale, la Spagna era il più importante fornitore di prodotti alimentari della Confederazione elvetica.

L'attuale cucina spagnola è il risultato di secoli di evoluzione, segna-

ti dalle caratteristiche geografiche e dai viavai storici del paese. Questo si traduce da un lato in materie prime gastronomiche di massima qualità e grande varietà, dall'altro nel fatto che, con il passaggio dei diversi popoli e civiltà nella Penisola iberica, la tradizione culinaria spagnola ha subito varie influenze. Oggi, si presenta con proposte ricche di sfumature e combinazioni intelligenti, senza dimenticare di aver introdotto per prima, all'inizio del Cinquecento, alcuni importanti ingredienti provenienti dalle Americhe.

La selezione degli chef ha tenuto conto non solo della loro capacità creativa e professionalità gastronomica, ma anche della loro capacità di raccontare storie, trasmettere emozioni, di essere modelli ed esempi di tendenze ed esperienze uniche. Per una gastronomia originale, sana, solidale, sostenibile e, naturalmente, sempre appagante.

Dopo il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels, primo protagonista è stato Paco Pérez, 2 stelle Michelin, al Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote del Ristorante Miramar di Llançà, vicino Girona, conosciuto per il suo approccio innovativo alla cucina me-

LA DOMENICA

SETTIMANALE DE. CORRIERE DEL TICINO

La Domenica
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'002
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Seite: 34
Fläche: 127'710 mm²

Auftrag: 1092925
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064295
Ausschnitt Seite: 2/4

diterranea e per la passione per gli ingredienti unici e regionali, un instancabile interprete dell'avanguardia spagnola; si prosegue con il 3 stelle Paolo Casagrande del ristorante Lasarte di Barcellona il 2 ottobre all'Eden Roc di Ascona e il 3 ottobre al Castello del Sole, sempre ad Ascona, con una cucina rispettosa dell'ambiente, del mare e della terra, che si adatta alla stagione, in una continua ricerca del sapore attraverso tecnica e avanguardia. Chi, oltre al gusto, vorrà una attenzione particolare alla sostenibilità, non potrà perdere i fratelli Sergio e Javier Torres del restoran-

te Hermanos Torres di Barcellona, il 9 ottobre a Villa Orselina, 2 stelle Michelin e 1 Stella Verde Michelin. Esponenti dell'avant-garde gastronomica spagnola, la loro cucina è caratterizzata da prodotti di stagione, rispetto del loro sapore e massima cura dell'estetica. Altre 2 importanti stelle Michelin, il 10 ottobre con Paco Roncero dell'omonimo ristorante di Madrid al Blu Restaurant & Lounge di Locarno. Uno dei principali interpreti della cucina spagnola d'avanguardia, la sua è una cucina tecnica e creativa che va oltre lo stile personale e rappresenta anche un modo di proporre

la gastronomia come un'esperienza sensoriale unica. La prima parte della manifestazione si concluderà con il 2 stelle Michelin e 1 stella verde Ricard Camarena di Valencia il 16 ottobre al Ristorante Ciani di Lugano. Cuoco appassionato, ha un rispetto totale dei prodotti di stagione e molto orgoglioso del suo orto, si sente un privilegiato grazie alla sua Valencia dove coesistono ecosistemi diversi e un clima che garantisce una «dispensa» enorme.





Comunidad de Madrid

Un ricco calendario che non parla solo spagnolo

Nel ricco programma di S.Pellegrino Sapori Ticino 2022, la cui particolarità è sempre stata quella di riunire i due settori fondamentali del turismo, ovvero l'industria alberghiera e quella della ristorazione, trasformandosi negli anni in un punto di riferimento per i gourmet, ci sono tante altre sorprese. Lo scorso 4 settembre, c'è stato il primo assaggio di una edizione che si prospetta indimenticabile con il «Dejeuner au Chateau» presso la Tenuta Castello di Morcote. Non mancheranno poi le serate promozionali oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture di alcuni membri del gruppo Swiss De-

luxe Hotels, l'associazione che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi Hotel 5 stelle della Svizzera, dove affiatati gruppi di top Chef ticinesi porteranno il loro estro culinario al servizio della promozione del Cantone: il 20 ottobre a La Réserve di Zurigo con Davide Asietti, Marco Badalucci e Alessandro Boleso; il 2 novembre al Fairmont Le Montreaux Palace con Marco Badalucci, Luca Bellanca, Domenico Ruberto, Riccardo Scamarco; il 9 novembre al Mandarin Oriental Palace di Lucerna, appena rinnovato, con Andrea Bertarini, Diego Della Schiava, Nicola Leanza e Andrea Pedrina. il 12

e 13 ottobre si terranno a Moncuccetto a Lugano due cene speciali in compagnia di una grande amica della manifestazione, Anna Matscher, una stella Michelin del Zum Löwen in Alto Adige. La sua è una cucina alpina con influenze mediterranee e una grande passione per le erbe, che coltiva nel suo orto e raccoglie nei boschi.

Tra le tante ricche proposte, prosegue anche la collaborazione con l'EOC Ente Ospedaliero Cantonale, con una serata speciale il 15 novembre, una anteprima di futuri interessanti sviluppi sul rapporto tra cibo e salute.



Il team ticinese di S.Pellegrino Saporì Ticino 2022

Dany Stauffacher con Lorenzo Albrici, Davide Asietti, Marco Badalucci, Luca Bellanca, Andrea Bertarini, Alessandro Boleso, Claudio Bollini, Giuseppe Buono, Marco Campanella, Diego Della Schiava, Bernard Fournier, Nicola Leanza, Andrea Levratto, Loris Meot, Tito Modugno, Cristian Moreschi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Federico Palladino, Andrea Pedrina, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Riccardo Scamarcio, Ambrogio Stefanetti