

# 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: 35  
Fläche: 123'851 mm²

Auftrag: 1092925  
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064364  
Ausschnitt Seite: 1/3

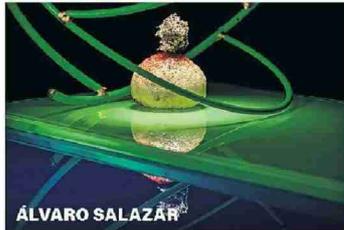
**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO**

# España ahora, un tuffo nella cultura gastronomica d'avanguardia

*Prosegue il viaggio tra i saperi e i sapori iberici*



**PACO PÉREZ**



**ÁLVARO SALAZAR**

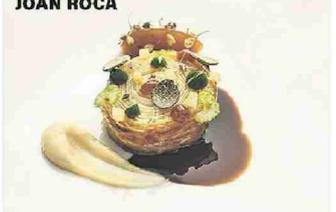


**JESÚS SÁNCHEZ**

**MARIO SANDOVAL**



**JOAN ROCA**

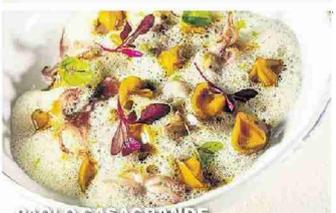


**SERGIO E JAVIER TORRES**

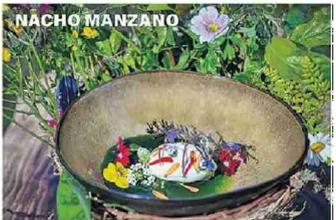


**PACO RONCERO**

**RICARD CAMARENA**



**PAOLO CASAGRANDE**



**NACHO MANZANO**

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: 35  
Fläche: 123'851 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1092925  
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064364  
Ausschnitt Seite: 2/3

Sono arrivate al giro di boa le serate ufficiali con gli chef spagnoli della sedicesima edizione di S.Pellegrino Saporì Ticino. Sino ad oggi tanti appassionati gourmet ticinesi, e non solo, hanno potuto scoprire i piatti iconici e la filosofia culinaria tra tradizione e innovazione di Paco Pérez, Paolo Casagrande, Sergio Torres, Paco Roncero e Ricard Camarena. Un itinerario tra la costa nord-orientale e la Spagna centrale per soddisfare tutti i palati con cucine d'autore. Un viaggio alla scoperta dell'alta cucina spagnola per scoprire, insieme agli chef e alle loro creazioni culinarie, l'identità e i segreti di questo splendido Paese. Una grande scelta tra ristoranti «storici» e «di ricerca». Anche se la ricerca è sempre presente in entrambi i casi, con i primi ormai pilastri dell'innovazione e i secondi che continuano a stupire.

Il creativo percorso tra i grandi nomi della Spagna gourmet continua il 23 ottobre con l'arrivo di uno degli chef più conosciuti al mondo, ospite allo Splendide di Domenico Ruberto: Joan Roca, i cui piatti hanno conquistato i palati dei critici più esigenti.

Chef del ristorante El Celler de Can Roca, acclamato per due volte (2013 e 2015) come miglior ristorante del mondo da The World's 50 Best Restaurant, che gestisce con i suoi due fratelli, Josep il sommelier, e Jordi il pasticciere, vanta 3 stelle Michelin dal 2009 e una stella verde da quest'anno. La sua cucina si ispira concettualmente alla cucina tradizionale mediterranea, reinterpretata con uno stile moderno e creativo e in totale libertà. Sebbene l'accento sia posto principalmente sull'eccellente qualità delle materie prime, anche la ricerca e l'innovazione tecnica svolgono un ruolo di prim'ordine nella creazione di piatti che

uniscono sapienza e spettacolo. Il 30 e 31 ottobre al Seven The Restaurant con Claudio Bollini, arriverà da Madrid Mario Sandoval, 2 stelle Michelin, che rappresenta la terza generazione di chef nella sua famiglia.

La straordinaria qualità dei prodotti e la grande capacità di trasformarli in meravigliosi sapori caratterizzano le sue preparazioni. Il Ristorante «Coque» che gestisce insieme a due dei suoi tre fratelli, Rafael l'esperto capo sommelier e Diego il bravo maître direttore, ha, alle spalle, una lunga (quasi 70 anni) e appassionata tradizione di famiglia con materie prime straordinarie, che rispettano le stagionalità e, se possibile, vengono prese in gran parte dal territorio.

Ci si sposta al nord della Spagna, nelle Asturie, il 6 novembre con il bistellato Nacho Manzano che sarà ospite di Cristian Moreschi a Villa Principe Leopoldo. Sostenitore convinto della sua terra, è impegnato nella conservazione e nel rinnovamento delle ricette tradizionali asturiane. La sua è una «cucina del paesaggio», tra il mare e le montagne, che si ispira e si ricrea nell'imponente natura che lo circonda.

Si rimarrà ancora nel nord della Spagna il 7 novembre con Jesús Sánchez, 3 stelle Michelin e 1 stella verde, a Villa Castagnola con Alessandro Boleso. Difensore dei sapori cantabrici attraverso le emozioni e la creatività, è un alchimista della cucina con formazione nella cucina basca e francese e tocchi di avanguardia e innovazione. Il suo obiettivo è quello di invitare 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 tradizione della regione, sia con complessità

che essenzialità, come con le rinomate acciughe.

La parata degli chef spagnoli si concluderà il 12 novembre con il giovane bistellato Álvaro Salazar da Palma di Maiorca. L'isola è la dispensa della sua cucina, a cui si aggiungono i ricordi della sua terra d'origine, l'Andalusia, attraverso gli aromi e le tecniche. Piatti itineranti i suoi, frutto dell'esperienza in vari Paesi, in cui non mancano il Mediterraneo e le materie prime delle Isole Baleari. Piatti composti da prodotti locali che conquistano il palato.

Per completare il programma di SPST 2022, il 13 novembre ci sarà il Final Party con alcuni degli chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses, dopo le trasferte Oltregottardo a Zurigo, Montreux e Lucerna, tappe fondamentali da sempre per diffondere la cultura enogastronomica ticinese. Dulcis in fundo, una serata speciale con gli chef dell'EOC per proseguire sul rapporto cibo-salute, anteprima di un grande futuro progetto.



**Bocado de ensaladilla rusa by Jesús Sánchez**



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: 35  
Fläche: 123'851 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1092925  
Themen-Nr.: 993.001

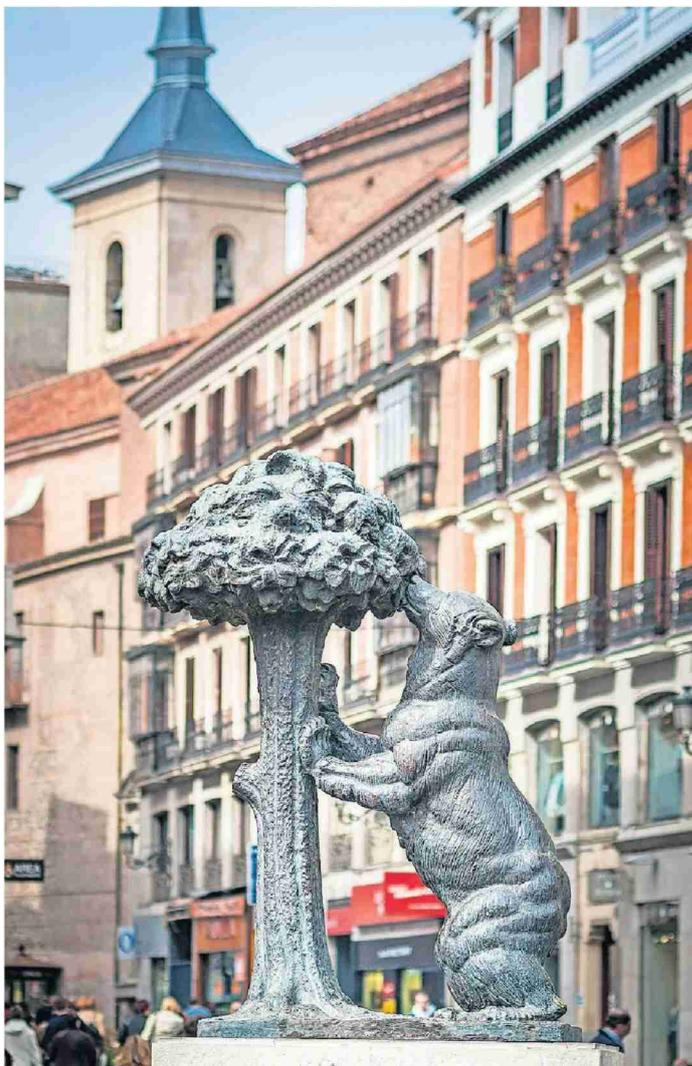
Referenz: 87064364  
Ausschnitt Seite: 3/3

# La Regione di Madrid, un territorio dalle mille risorse

La Regione di Madrid, con l'omonima città, offre una varietà di luoghi unici ed invitanti tutti da scoprire e un ricchissimo patrimonio artistico e naturale. Senza dubbio, il patrimonio gastronomico è una delle più importanti attrazioni a livello turistico e culturale. Nel mondo della gastronomia madrilenas c'è grande fermento: in città nascono nuovi spazi gastronomici, negozi di specialità, scuole di cucina, tour culinari e, naturalmente, locali che costituiscono un panorama vivace e di grande attrattiva. La Regione di Madrid combina tradizione ed innovazione: ospita molti ristoranti dove modernità e raffinatezza si combinano per preservare le migliori tradizioni dell'alta cucina, offrendo un'esperienza culinaria unica ed indimenticabile. È un piacere per il palato assaggiare le proposte dei 25 ristoranti stellati Michelin su tutto il territorio con 33 stelle. L'attuale cucina spagnola gourmet è attenta anche all'impegno ambientale, come dimostrano le tante Stelle Verdi Michelin, con la sostenibilità come caratteristica distintiva dei loro progetti culinari.

Un esempio è Paco Rocero, 2 stelle, con il suo ristorante all'interno del Casinò di Madrid che ha affascinato con la sua proposta gli ospiti del Blu di Locarno lo scorso 10 ottobre e un altro assaggio della ricca offerta madrilenas sarà il bistellato Mario Sandoval il 30 e 31 ottobre al Seven The Restaurant di Lugano. Materie prime straordinarie, la semplice e delicata naturalezza proveniente dalla «tradizione familia-

re» unita alla sapiente capacità di combinare con creatività i vari sapori, ne fanno una «cucina identitaria» con uno stile che suscita nell'ospite un'approvazione incondizionata.



**L'orso e il corbezzolo alla Puerta del Sol, Madrid**  
(© Comunidad de Madrid)