



# Piatti unici e sostenibili

In Spagna ci sono attualmente  
226 stelle Michelin,  
e in Ticino arrivano i migliori



La Domenica  
6903 Lugano  
091/ 960 31 31  
<https://www.cdt.ch/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
Tiratura: 39'002  
Periodicità: 49x/anno



Pagina: 35  
Superficie: 53'753 mm<sup>2</sup>

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85614181  
Clipping Pagina: 2/3

España ahora. È questo il titolo che rappresenterà le 12 serate ufficiali di San Pellegrino **Sapori Ticino** 2022. Proprio così, quest'anno la Spagna sarà la grande protagonista della 16. edizione con alcuni tra i suoi più noti chef stellati. Dieci chef tra due e tre Michelin porteranno la loro cucina e saranno testimonial del loro territorio.

Le serate si svolgeranno, come sempre, nelle 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. Attualmente la Spagna vanta 226 stelle Michelin ed è riconosciuta a livello internazionale per la sua attenzione alle cucine regionali, incoraggiando la tradizione gastronomica locale e dando molta importanza alla sostenibilità.

#### Ospiti <<stellari>>

Paco Pérez sarà il primo ospite il 27 settembre. Conosciuto per il suo approccio innovativo alla cucina mediterranea e per la passione per gli ingredienti unici e regionali, dal 1984 trasforma la pensione di famiglia a Llançà in un luogo di in un pellegrinaggio per i buongustai di tutto il mondo. Poi sarà la volta di Paolo Casagrande, il 2 ottobre. Le sue origini sono tutte italiane, si fa strada lavorando nei ristoranti di tutta Europa. Ma l'incontro fondamentale è con Martín Berasategui nel 2003, trasforma-

tosì in un lungo rapporto professionale e di amicizia. Dal 2012 il suo tocco personale nel Ristorante Lasarte ha portato alla conquista della terza stella nel 2017. Il 9 ottobre sarà la volta della cucina di famiglia di Sergio e Javier Torres che prendendo le mosse dalla cucina di nonna Catalina hanno girato il mondo concretizzando il loro sogno a Barcellona dove hanno ottenuto 2 stelle Michelin e 1 stella Michelin verde per la loro attenzione alla cucina sostenibile. Il giorno dopo, il 10 ottobre sarà il turno di Paco Roncero. Ha trasportato la tradizione nel futuro, nobilitando anche le tapas. 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.

Le altre tre date di ottobre, a Lugano, vedranno il 16 lo chef Ricard Camarena Cuoco appassionato, ha un rispetto totale dei prodotti di stagione e dei suoi clienti che vuole far sentire come a casa. Il 23 Joan Roca 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 dal 1986 con i suoi due fratelli, Josep, il sommeliere Jordi il pasticciere. Una squadra vincente per una cucina d'autore con 3 stelle Michelin dal 2009.

E il 30 e 31 Mario Sandoval, World Ambassador per

il Jamón Ibérico, rappresenta la terza generazione di chef nella sua famiglia. Anovembre, il 6, sarà la volta di Nacho Manzano Migliore chef 2021 per la Reale Accademia di gastronomia, è impegnato nella conservazione

e nel rinnovamento delle ricette tradizionali asturiane, insieme alle sorelle Ester e Sandra.

Il 7 Jesus Sanchez, navarese di nascita e cantabrico di adozione, dal 1995 membro onorario della Confraternita dell'acciuga cantabrica. Fedele ai prodotti locali, difende i sapori cantabrici attraverso le emo-

zioni e la creatività. A chiudere la rassegna sarà Alvaro Salazar il 12 novembre. Maiorca è la dispensa della sua cucina, a cui aggiunge gli aromi e anche le tecniche della cucina classica andalusa. La sua passione per la cucina è iniziata molto presto, fin da piccolo cucinava a casa con la zia Luisa per poi viaggiare per conoscere altre gastronomie del mondo. Nel 2015, la sua prima stella Michelin in soli due anni. Nel 2019 lancia il suo progetto più personale, Voro, conquistando la seconda stella Michelin in soli 7 mesi dall'apertura.

# LA DOMENICA

SETTIMANALE DE. CORRIERE DEL TICINO

La Domenica  
6903 Lugano  
091/ 960 31 31  
<https://www.cdt.ch/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Quotidiani e settimanali  
Tiratura: 39'002  
Periodicità: 49x/anno



Pagina: 35  
Superficie: 53'753 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85614181  
Clipping Pagina: 3/3

●●  
***L'approccio innovativo  
alla cucina  
mediterranea  
e la passione  
per gli ingredienti locali***

●●  
***Tecnica e creatività,  
avanguardia  
e tradizione:  
gli spagnoli sono attenti  
anche alla stagionalità***