



San Pellegrino Sapori Ticino ospita la Spagna  
stellata

Quando si parla di marketing territoriale, promosso e aiutato dall'alta cucina, bisognerebbe tenere presente San Pellegrino Sapori Ticino, rassegna annuale di cene con regia di chef blasonati ospitate in ristoranti e alberghi del Canton Ticino. A un passo da Milano, per questo frequentate da milanesi e lombardi curiosi, pronti a passare la frontiera (la famosa frontiera che Alberto Arbasino suggeriva di tagliare, anche soltanto fino a Chiasso, per essere meno provinciali). Il festival, iniziato il 26 settembre all'Hotel Splendide Royal di Lugano, terminerà il 13 novembre 2022, sempre allo Splendide, con alcuni chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses.

### **L'inventore Dany Stauffacher**

Caratteristica della kermesse all'edizione numero 16 è, fin dal primo anno, l'apertura verso il mondo. Ovvero, per dirla semplice, l'idea di ospitare grandi chef di altre cucine per richiamare attenzione su un territorio come il Ticino, meta di altospendenti, ritaglio elvetico dal clima mediterraneo che in apparenza non avrebbe bisogno di battere la grancassa per farsi conoscere. Hanno partecipato chef italiani, tedeschi e della Svizzera interna, oltre ad astri della cucina asiatica. E arriveranno quelli boreali, del nord Europa, maestri di magie con muschi e licheni. Quest'anno tocca ai più noti chef stellati di Spagna, Paese che vanta ben 226 ristoranti a brillare nella Guida Rossa, la più celebre e autorevole del mondo. "La cucina spagnola è cresciuta in popolarità negli ultimi anni", sostiene Dany Stauffacher, eclettico imprenditore svizzero e gourmet che ha ideato e organizza la rassegna. "Possiamo confrontarci con una realtà gastronomica dalle mille sfaccettature". Il titolo del festival non lascia dubbi sulle intenzioni: "España Ahora". Continua Stauffacher: "Aver potuto contare sulla collaborazione di Don Rafael Anson, presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia, e annoverare partner come la Comunidad de Madrid, ci inorgolisce e sprona a proseguire nello scambio vicendevole di talenti e idee per l'obiettivo che ci accomuna: il turismo di qualità, di cui l'alta cucina è aspetto determinante".



Joan Roca e Domenico Ruberto

## Gli chef iberici

Così sono andati in scena – la cucina è anche spettacolo, oltre che piacere dei sensi – Paco Perez, Paolo Casagrande, i fratelli Torres, Paco Roncero, Ricard Camarena, Joan Roca e sono in arrivo Mario Sandoval, Nacho Manzano, Jesus Sanchez, Alvaro Salazar. Oltre ai cuochi ticinesi e ai vini del Canton Ticino. Per info e prenotazioni [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

<https://www.primaonline.it/2022/10/31/364897/san-pellegrino-sapori-ticino-ospita-la-spagna-stellata/>