

il Giornale

LA SPAGNA

Viaggiare a tavola tra tradizione e innovazione



Alessandra Gesuelli

■ La cucina spagnola protagonista di S.Pellegrino **Sapori Ticino** ha una tradizione di centinaia di anni ed oggi il paese è tra i più ricercati dai buongustai di tutto il mondo. Nel corso delle 12 serate della kermesse, i partecipanti potranno scoprire come le diverse regioni, con forti identità locali, hanno sviluppato una cucina molto variegata. L'attuale panorama gastronomico è il risultato di secoli di evoluzione e storia, uniti alla stagione dell'avanguardia che l'ha vista protagonista dagli anni Novanta. Come altre cucine mediterranee, presenta tracce dell'epo-

ca romana, ma è stata per secoli anche parte del mondo islamico. Senza dimenticare che è stata una delle prime potenze europee a stabilire colonie nelle Americhe e in altre parti del mondo, quindi molti prodotti esotici hanno raggiunto la Spagna prima del resto dell'Europa. Se si pensa all'inizio del Cinquecento, al pomodoro, la patata, il mais e il cacao. Questa varietà incredibile di sapori e colori incontra i colori e sapori del Ticino: un dialogo tra due territori diversi che 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. E poi nel Ticino batte un cuore mediterraneo.