

Italia a Tavola

CHECK-IN

San Pellegrino Sapori Ticino, è la volta della cucina spagnola

In vetrina a partire dal 26 settembre le ricette e le tradizioni iberiche che affondano le radici a secoli fa. Una crescita esponenziale che ha regalato al mondo chef d'eccezione

Torna S.Pellegrino Sapori Ticino con i suoi viaggi nel mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale. Spagna sarà la grande protagonista della 16esima edizione con alcuni tra i suoi più noti Chef stellati.

10 chef tra 2 e 3 stelle Michelin porteranno il loro "sapere" culinario e saranno testimonial del loro territorio con 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, nelle più belle e significative location del Ticino, da Lugano, ad Ascona a Locarno, dove verranno ospitati dai colleghi ticinesi che, ogni anno mettono a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili. Una edizione che permetterà di conoscere molti chef tra i più innovativi e famosi al mondo, scoprire il loro background culinario, le loro passioni e i loro fantastici piatti.



I cuochi presenti

La crescita della cucina spagnola

Oggi la cucina spagnola spazia tra i suoi **grandi cuochi** che hanno avuto un riconoscimento internazionale (**attualmente la Spagna vanta 226 stelle Michelin**) e l'attenzione alle cucine **regionali**, incoraggiando la tradizione gastronomica locale e dando molta importanza alla **sostenibilità**.

Questa 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.

Senza dimenticare i paesaggi ticinesi che, tra splendidi laghi e una ricca vegetazione, avvolti dai raggi del sole per oltre 300 giorni all'anno, sono l'anima mediterranea della Svizzera.

Prosegue il binomio turismo-enogastronomia

La chiave di successo, sin dalla prima edizione di **S.Pellegrino Sapori Ticino**, ideata ed organizzata da **Dany Stauffacher**, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto, è stata quella di unire turismo ed enogastronomia da tutto il mondo con migliaia di ristoranti "testati" e ben 350 stelle ospitate.



Swiss Diamond

L'aspetto turistico è importantissimo perché combina la curiosità di esplorare nuovi territori con la voglia di mangiar bene: un turista passa a tavola ogni giorno svariate ore quando è in vacanza.

«Per noi - **afferma 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 avere partner anche la **Comunidad de Madrid**, ci inorgoglisce molto e ci permette di proseguire nello scambio culturale e turistico che è alla base del nostro Festival. Come sono fondamentali le partnership con **Ticino Turismo**, le **Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region**».

Valorizzando le qualità specifiche degli alimenti che fanno parte del patrimonio culinario della Spagna, nel rispetto delle loro caratteristiche tradizionali, a **S.Pellegrino Sapori Ticino** verrà sottolineato, da un lato, il ruolo storico del Paese che si distingue per aver introdotto per prima, all'inizio del Cinquecento, alcuni ingredienti come il pomodoro, la patata, il mais o il cacao, che oggi si utilizzano comunemente in tutta Europa, e dall'altro la grande evoluzione avvenuta negli ultimi decenni fino a creare un vera e propria **"nuova cucina" creativa, innovativa e distintiva**.

Chef sì, ma anche cantastorie

Le **storie, i personaggi, i sapori e i saperi** dei Paesi ospiti sono sempre i protagonisti unitamente alle eccellenze del nostro territorio, cercando di attraversare il presente e guardare al futuro dell'enogastronomia attraverso una cucina d'eccellenza che sarà accompagnata da vini locali e internazionali molto ricercati.

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. La cucina spagnola ha una tradizione di centinaia di anni e oggi è una delle destinazioni più ricercate dai buongustai di tutto il mondo con una qualità incredibilmente alta e **un'infinita diversità tra cui scegliere**.

Durante il Festival si scoprirà, inoltre, come le diverse regioni, con forti identità locali, hanno sviluppato una cucina molto diversificata. L'attuale cucina spagnola è il risultato di secoli di evoluzione, segnati 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. Come altre cucine mediterranee, presenta tracce dell'epoca romana, ma è stata per secoli anche parte del mondo islamico, introducendo ingredienti come il riso. 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. Oggi, si presenta con proposte ricche di sfumature e **combinazioni intelligenti**.



Hotel Villa Castagnola

Il programma intenso

Come ogni anno il Festival inizierà ufficialmente lunedì 26 settembre con il Grand Opening, presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dedicato agli chef di Swiss Deluxe Hotels, per poi continuare con le serate ufficiali e si chiuderà domenica 13 novembre sempre all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses.

Non mancheranno le serate promozionali oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe 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, e due appuntamenti molto amati dal pubblico di S.Pellegrino Sapori Ticino: la Ladies night, che quest'anno si svolgerà con doppia data il 12 e 13 ottobre, presso il Ristorante Moncucchetto (tra le migliori location culinarie in Svizzera e azienda vitivinicola), con una grande amica della manifestazione, Anna Matscher del Ristorante Zum Löwen di Tesimo * M in Alto Adige alle porte di Merano, e il "Dejeuner au Chateau" presso la Tenuta Castello di Morcote tra lago, vigneti e antica pietra, con il Castello tra la collina che domina Vico e il fitto bosco che sale fino all'alpe Vicania. Infatti, domenica 4 settembre, sarà il primo assaggio di una edizione che si prospetta indimenticabile. Una edizione che celebrerà anche Maestro Martino, il primo cuoco moderno della storia originario della valle di Blenio, a dimostrazione che il territorio, che da 16 anni celebra grandi chef grazie a S.Pellegrino Sapori Ticino, già dal XV secolo era la culla della cultura gastronomica.

<https://www.italiaatavola.net/check-in/eventi/manifestazioni/2022/8/28/san-pellegrino-sapori-ticino-volta-della-cucina-spagnola/89387/>