

# TURISMO

Anno 30°  
Ottobre 2022

all'aria aperta **310**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

**PIEMONTE: IL CASTELLO DI MIRADOLO**  
**CIOCIARIA: ACQUE BENEFICHE E MISTERI INTRIGANTI**  
**TURISMO SPORTIVO ALL'ISOLA DELL'ELBA**  
**DOLCE AUTUNNO SUL LAGO DI COSTANZA**  
**BENESSERE: DETOX D'AUTUNNO**  
**CREMONA, MANTOVA E MODENA: REGINE DELGUSTO**

*all'interno la rivista*

*G*li itinerari  
**Gustosi**



# Sfumature autunnali

DAL ROSSO DEL VINO E DELLE MELE, AL MARRONE DI CASTAGNE E TARTUFI, L'AUTUNNO È UNA STAGIONE RICCHISSIMA DI SFUMATURE, NON SOLO NEL FOLIAGE, MA ANCHE IN TAVOLA E IN CANTINA



## **S.Pellegrino Sapori Ticino 2022: "España ahora"**

S.Pellegrino **Sapori Ticino** torna con i suoi viaggi nel mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale.

La **Spagna** sarà la grande protagonista della 16esima edizione fino al 13 novembre con alcuni tra i suoi più noti Chef stellati.

**10 Chef tra 2\*\* e 3\*\*\* 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.

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 incontrerà i colori e sapori ticinesi.

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. 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. 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.

[www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)