

Gli Chef Stellati della Spagna Protagonisti di S. Pellegrino Sapori Ticino



Lugano (Rosita Dorigo) - Dal 26 settembre al 13 novembre 2022 si tiene **S. Pellegrino Sapori Ticino**, una serie di eventi alla scoperta dell'alta cucina internazionale. Quest'anno la Spagna sarà la grande protagonista della 16esima edizione "ESPAÑA AHORA" 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 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.

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 creativa tra cui scegliere.

Come ogni anno il Festival inizia ufficialmente lunedì 26 settembre con il **Grand Opening**, presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, per poi continuare con le serate ufficiali. La manifestazione si chiuderà domenica 13 novembre 2022 sempre all'Hotel Splendide Royal di Lugano, dove il sigillo verrà messo da alcuni degli chef ticinesi delle **Grandes Tables Suisses**. Sempre ospiti dello Chef Domenico Ruberto i colleghi Lorenzo Albrici, Locanda Orico di Bellinzona, Luca Bellanca del Meta di Lugano, Diego Della Schiava The View di Lugano e Cristian Moreschi del Villa Principe Leopoldo di Lugano.

Due appuntamenti molto amati dal pubblico di S. Pellegrino Sapori Ticino: uno **Special Dinner**, 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 ospite del Resident Chef Andrea Muggiano. 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

Pe info: www.sanpellegrinosaporiticino.ch