

# A S.Pellegrino Sapori Ticino 2022 è di scena la Spagna degli stellati



*S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2022: con "ESPAÑA AHORA" una costellazione spagnola illuminerà le notti del Canton Ticino dal 26 settembre al 13 novembre*

Torna S.Pellegrino Saporì Ticino con i suoi viaggi nel mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale: è la Spagna la grande protagonista della 16esima edizione 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 in 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 tra i più innovativi e famosi cuochi al mondo, scoprendone il background culinario, le passioni e i fantastici piatti.



## Una parata di stelle

Da Juan Roca a Jesus Sanchez, sono numerose le star della ristorazione iberica ospiti d'onore della manifestazione, dove la Spagna porta una cucina premiata con **ben 226 stelle Michelin**, testimonianza di un **movimento culinario attento alle cucine regionali, custode della tradizione** gastronomica locale ma sempre più **proiettato alla sostenibilità**.

Una edizione questa di S.Pellegrino Sapori Ticino che promette di bissare il successo delle passate edizioni, **grazie all'organizzazione di Dany Stauffacher**, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto, ispirato dall'idea di unire turismo ed enogastronomia da tutto il mondo con migliaia di ristoranti "testati" e ben 350 stelle ospitate negli anni.

Proprio 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. "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", ha spiegato Stauffacher. "Ma fondamentali sono anche 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 primo in Europa, all'inizio del Cinquecento, alcuni ingredienti come il pomodoro, la patata, il mais o il cacao, che oggi si utilizzano comunemente in tutto il Continente, e, dall'altro, **la grande evoluzione avvenuta negli ultimi decenni**, che ha portato alla nascita di un vera e propria "nuova cucina" creativa, innovativa e distintiva.

"Da 16 anni raccontiamo diverse culture gastronomiche attraverso straordinari chef", riprende Dany Stauffacher, "e **per il 2022 vogliamo presentare una delle nazioni più interessanti a livello internazionale**".



### La selezione degli chef

La selezione degli chef per S.Pellegrino Sapori Ticino 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 alle spalle**, 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.

Compito del Festival sarà anche quello di far comprendere come le **diverse regioni spagnole, caratterizzate da forti identità locali, hanno sviluppato una cucina molto diversificata**.

**“La cucina spagnola è cresciuta notevolmente in popolarità negli ultimi anni, diventando una delle più importanti del mondo”**, sostiene Dany Stauffacher. **“Nei viaggi che ho fatto in Spagna in quest’ultimo periodo e grazie agli incontri che ho avuto, ho capito che in questa sedicesima edizione potremo confrontarci con un mondo dalle mille sfaccettature, un mondo all’avanguardia che ha una attenzione enorme e un grande rispetto verso la cultura gastronomica che sfocia in sapori e proposte culinarie sorprendenti”**.

Come ogni anno, il Festival inizia ufficialmente lunedì 26 settembre con il Grand Opening, presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dedicato agli chef di Swiss Deluxe Hotels, ospiti degli chef Domenico Ruberto del ristorante stellato I Due Sud, Massimiliano Sena del Four Seasons Hotel Des Bergues di Ginevra, Carsten Kjpke del Chedi Andermatt e Martin Göschel del Alpina Gstaad.

Da qui in avanti, una carellata di stelle: oltre ai già citati fuoriclasse Joan Roca, tre stelle dal 2009 con il suo El Celler de Can Roca di Girona (acclamato due volte miglior ristorante al mondo da The World's 50 Best Restaurant) atteso il 23 ottobre all'Hotel Splendide Royal di Lugano, e a all'altro tristellato Jesus Sanchez, portabandiera della cucina cantabrica nel ristorante Cenador de Amos, in Cantabria, che si esibirà il 7 novembre a Villa Castagnola, sempre a Lugano, ecco Paolo Casagrande del Lasarte di Barcellona, su cui brillano le tre stelle conquistate con una cucina ricca di influenze italiane, in scena il 2 e 3 ottobre all'Eden Roc e al Castello del Sole ad Ascona.

S.Pellegrino Sapori Ticino 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 saranno in questa occasione 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.



## Oltre il Gottardo

Non potevano mancare 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), per due cene in compagnia di una grande amica della manifestazione: **Anna Matscher** del ristorante 1 stella Michelin **Zum Löwen di Tesimo** di Merano, ospite del Resident Chef **Andrea Muggiano**.

Nel cuore di Lugano, in cima ad una splendida collina in mezzo ai vigneti con vista mozzafiato sul lago Ceresio, il ristorante **Moncucchetto** offre un'atmosfera magica nel progetto architettonico firmato da **Mario Botta**. Nella grande sala con la cucina a vista chef Muggiano crea meravigliosi piatti abbinati anche ai vini della tenuta, utilizzando i frutti e i prodotti stagionali dell'orto, quest'anno per due serate speciali, ospita l'unica donna chef della manifestazione. Passione, dedizione e ricerca di sapori naturali uniscono Moncucchetto all'Alto Adige, in particolare a un paesino alle porte di Merano, dove nel ristorante Zum Löwen Anna mescola con sensibilità i prodotti del territorio al carattere più solare della cucina mediterranea.

Ci saranno anche 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.





Programma completo di S.Pellegrino Sapori Ticino: [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

<https://www.bartumagazine.it/2022/09/26/a-s-pellegrino-sapori-ticino-2022-e-di-scena-la-spagna-degli-stellati/>