

*beautytudine*

España ahora!

## San Pellegrino Sapori Ticino

La rassegna, giunta alla sedicesima edizione, parla spagnolo e in arrivo 10 star dei fornelli

---

È la tradizione enogastronomica iberica, dalla Castiglia alle Asturie, dai Paesi Baschi alla Navarra, la protagonista assoluta dell'edizione 2022 della kermesse del Cantone svizzero, tornano le “Chef Official Nights” e tante iniziative amate dal pubblico

---

Dieci chef stellati protagonisti, dodici “Official Nights” nei migliori ristoranti fra Lugano, Ascona e Locarno, la prestigiosa **San Pellegrino Sapori Ticino**, quest'anno, parla spagnolo.

Sarà la **Spagna**, quest'anno, la protagonista assoluta della rassegna che da sedici anni porta i sapori nel mondo negli scenari incantevoli del Cantone. Per creare un 'ponte' fra nazioni all'insegna del gusto e dell'enogastronomia, per valorizzare tradizioni e territori lontane e vicine, e, perché no, per presentare, sempre con orgoglio, l'incomparabile fascino di questo territorio della Svizzera.



Alvaro Salazar



**Paco Perez e Paolo Casagrande, Javier e Sergio Torres e Paco Roncero, e ancora Ricard Camarena, Joan Roca e Mario Sandoval, Nacho Manzano, Alvaro Salazar e Jesus Sanchez, ecco i magnifici dieci, tutti chef da due o tre stelle Michelin, che porteranno nei ristoranti ticinesi, dove saranno ospiti, come tradizione della rassegna vuole, dei colleghi italiani, i segreti della loro cucina di successo, la loro passione, il sangue spagnolo e gli aneddoti della loro carriera, ma soprattutto i loro favolosi piatti.**

La Spagna vanta ben 226 stelle distribuite fra ristoranti, taverne e locali della tradizione, e da molti anni lavora al rilancio del sapore, del colore e degli aromi eredità di una tradizione secolare.



Paolo Casagrande



Un incontro, quello ispano-ticinese, che ha il suo perché. Già nel lontanissimo Medioevo la Spagna vantava una legazione in Svizzera; e durante la Grande Guerra la Spagna fu importante fornitore di prodotti alimentari della Confederazione elvetica. Infine, c'è qualche cosa di Mediterraneo negli **splendidi paesaggi del Canton Ticino**, clima mite, sole quasi perenne, verde e pittoresche zone lacustri. Tutto pronto, dunque, per un'edizione da ricordare. Anche quest'anno l'anima della manifestazione è **Dany Stauffacher**, scopritore di

talenti ed esploratore del gusto. “La collaborazione di don Rafael Anson – dice – presidente dell’Accademia Iberoamericana di Gastronomia e presidente onorario dell’Accademia Internazionale di Gastronomia, ma anche il sostegno della Comunidad de Madrid, ci riempiono di orgoglio. E grazie ai partner di sempre, Ticino Turismo e le organizzazioni turistiche regionali di Locarno Ascona e Lugano”.



Paco Perez ©Flaminia Pelazzi



Ticino e Spagna, dunque. La rassegna evidenzierà il ruolo del Paese che introdusse in Europa, nel Cinquecento coloniale, il pomodoro, la patata, il mais o il cacao. La cucina spagnola ha subito varie influenze. Passata per l'epoca romana è stata attraversata e modificata da **suggerzioni arabe e orientali**.

Dal passato al presente, il panorama enogastronomico spagnolo odierno è straordinariamente creativo, innovativo e 'distintivo'. E loro, gli chef, sono delle stelle: la selezione ha tenuto conto, si spiega, 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". Personalità diverse, territori di formazione lontani, suggestioni assortite. Le serate spagnole porteranno a tavola, e nei racconti, il meglio della tradizione culinaria madrilenica, ma anche catalana e asturiana, navarrese, andalusa e basca.



Hotel Splendide Royal di Lugano

Il festival prende il via ufficialmente lunedì 26 settembre con il Grand Opening all'Hotel Splendide Royal di Lugano, dedicato agli chef di Swiss Deluxe Hotels, per poi continuare con le serate ufficiali, e si chiude domenica 13 novembre.

Agli appuntamenti con gli chef si abbineranno serate promozionali oltre Gottardo dedicate alla regione e alle sue bellezze, tutte nelle strutture del circuito Swiss Deluxe Hotels.



Tenuta Castello di Morcote

Fra gli appuntamenti due sono molto amati dal pubblico di San Pellegrino Sapori Ticino: la **Ladies night**, che quest'anno si svolgerà con doppia data il 12 e 13 ottobre al ristorante Moncucchetto, e il **"Dejeunerau Chateau"** alla Tenuta Castello di Morcote, tra lago, vigneti e pietra antica.



Ristorante Artè, Grand Hotel Villa Castagnola ©YDO SOL

L'edizione infine celebrerà **Maestro Martino**, il primo cuoco moderno, originario della valle di Blenio. A dimostrare come il territorio, nel XV secolo, fosse già culla e fucina dell'eccellenza in cucina.

<https://www.beautytudine.com/lifestyle/food/ristoranti/san-pellegrino-sapori-ticino-2/>