



di Alessandra Gesuelli

Arrivano i grandi chef iberici per l'edizione 2022 di S.Pellegrino Sapori Ticino: 12 serate esclusive per vivere il Cantone svizzero in modo originale

La Spagna incontra il Ticino nella 16esima edizione di "S.Pellegrino Sapori Ticino". La storica

manifestazione svizzera torna in autunno dal 26 settembre al 13 novembre con il tema *España ahora*. Sempre attenta alle tendenze del mondo gastronomico, la kermesse quest'anno vede ospiti d'onore 10 dei più famosi chef spagnoli con 2 e 3 stelle Michelin che, accompagnati dagli chef ticinesi, animano 12 serate nelle location più esclusive del Cantone.



Un omaggio alla Spagna gastronomica

Si rende così onore a una delle tradizioni culinarie più importanti in Europa, quella spagnola, con ben 226 stelle Michelin, tra grandi cuochi e cucine regionali: *"Da 16 anni raccontiamo diverse culture gastronomiche attraverso straordinari chef e per il 2022 vogliamo presentare una delle*

nazioni più interessanti a livello internazionale con il suo straordinario patrimonio- racconta **Dany Stauffacher ideatore della manifestazione**– *Nei viaggi che ho fatto in Spagna in quest'ultimo periodo e grazie agli incontri che ho avuto, ho capito che in questa edizione ci confronteremo con un mondo dalle mille sfaccettature, all'avanguardia, con sapori e proposte culinarie sorprendenti"* conclude Stauffacher. L'edizione di quest'anno è realizzata in collaborazione con la Comunidad de Madrid e con Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia.



Una occasione per scoprire il Ticino

L'evento è anche una occasione unica di promozione del territorio ticinese, con la presenza di Ticino Turismo, delle Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e di Lugano Region. *“È una grande possibilità per dimostrare l'eccellenza del nostro settore enogastronomico, il quale infatti*

rappresenta uno dei segmenti alla base della nostra strategia di promozione della destinazione” dice **Massimo Boni, direttore di Lugano Region**, e aggiunge : *“Seppure i nostri vicini di casa spagnoli hanno la fama di essere più bravi di noi, sono convinto che Lugano Region abbia tutte le virtù per profilarsi e distinguersi nel segmento enogastronomico. Sicuramente come destinazione vogliamo essere sempre più competitivi, promuovendo i nostri prodotti e il territorio come valida proposta per un weekend fuori porta dove mangiare e bere bene, immergendosi nella natura e nello sport, ma anche nell'arte e nella cultura.”*

Il calendario delle serate

La serata d'apertura il 26 settembre è stata dedicata agli chef dei Swiss Deluxe Hotels, partner della manifestazione, protagonisti di un evento all'interno dell'hotel Splendide Royal di Lugano. Le cene ufficiali sono partite il 27 con **Paco Pérez**, del ristorante Miramar a Llançà, Girona. Conosciuto per il suo approccio innovativo alla cucina mediterranea e per la passione per gli ingredienti unici e regionali sarà allo Swiss Diamond di Vico Morcote. Il **2 e 3 ottobre** ci si sposta all' **Eden Roc di Ascona** e al Castello del Sole, sempre ad Ascona, per lo chef **tre stelle Michelin Paolo Casagrande**, del Lasarte di Barcellona. Di origine italiana, si è fatto strada tra numerosi ristoranti in Europa, ma l'incontro fondamentale è con Martín Berasategui nel 2003. Tre le sue influenze principali: i Paesi Baschi, l'Italia e la Catalogna, le zone di origine dei suoi chef e la sede del suo ristorante. Il **9 ottobre a Villa Orselina, i fratelli Sergio e Javier Torres** portano la loro cucina, fatta di famiglia, soprattutto grazie a nonna Catalina, tanto lavoro e innovazione. Prodotti di stagione, alimenti biologici, rispetto del sapore e massima cura dell'estetica, sono le caratteristiche di questi chef, che oltre alle due stelle hanno anche guadagnato la stella verde Michelin.

Avanguardia e sostenibilità

Il **10 ottobre** arriva in Ticino l'avanguardia di **Paco Roncero**, due stelle Michelin con il suo ristorante all'interno del Casinò a Madrid. Ospite del **Blu Restaurant & Lounge di Locarno**, propone un menù tecno-emozionale grazie al mix di cucina sensoriale, tecnica e creatività. Il **12 e 13 ottobre** si terranno nella bella azienda di **Moncucchetto** due cene speciali in compagnia di **Anna Matscher**, chef stellata del Zum Löwen in Alto Adige. La sua è una cucina alpina con influenze mediterranee e una grande passione per le erbe, che coltiva nel suo orto e raccoglie nei boschi. Il **16 ottobre**, a marcare la prima metà della manifestazione, arriva al **Ristorante Ciani di Lugano**, **Ricard Camarena**. Lo chef porta sul lago la sua Valencia dove coesistono ecosistemi diversi e un clima che garantisce una dispensa enorme e una grande attenzione alla sostenibilità.



In arrivo anche il maestro Joan Roca

La seconda parte del programma inizia il **23 ottobre** con il maestro **Joan Roca**, ospite dell'hotel **Splendid Royal di Lugano**. Con i suoi due fratelli, Josep, grande maître e sommelier, e Jordi, geniale pastry chef, guida dal 1986 El Celler De Can Roca, vicino Girona, 3 stelle Michelin dal 2009 e diverse volte ai vertici

delle più importanti classifiche mondiali. Un vero tempio dell'alta gastronomia contemporanea. La cucina di Roca si ispira alla tradizione mediterranea incentrata sul prodotto, ereditata dagli insegnamenti della madre e reinterpretata con uno stile moderno, frutto di ricerca e sperimentazione. Il **30 e 31 ottobre** arriva al ristorante **Seven di Lugano, nel palazzo del Casinò**, **Mario Sandoval**, dal Coque Restaurant di Madrid. World Ambassador per Jamón Ibérico, rappresenta la terza generazione di chef nella sua famiglia. Oggi lavora con i fratelli Diego, maître di sala, e Rafael, capo sommelier. Il suo stile è fatto di materie prime straordinarie che rispettano le stagionalità e, se possibile, vengono prese dal territorio. Cosa che è valsa al locale anche la Stella Verde Michelin.



Un viaggio tra Asturie, Cantabria e Maiorca

Il **6 novembre** a **Villa Principe Leopoldo di Lugano**, si viaggia verso le Asturie con **Nacho Manzano**, dal ristorante Casa Marcial, ad Arriondas. Migliore chef 2021 per la Reale Accademia di gastronomia, Nacho Manzano è impegnato nella conservazione e nel rinnovamento delle ricette

tradizionali asturiane, insieme alle sorelle Ester e Sandra. Un vero ambassador di questa splendida regione del Nord della Spagna con la sua *cucina del paesaggio*, dal mare e alla

montagna. Ancora una suggestiva regione spagnola, la Cantabria, sbarca in Ticino, il **7 novembre, con la cena di Jesus Sanchez a Villa Castagnola, a Lugano**. Nel suo Cenador de Amos, in Cantabria propone piatti essenziali, fedele ai sapori cantabrigi attraverso le emozioni e la creatività. Con forti influenze dalla cucina francese, basca e navarrese (le sue origini), nel suo lavoro convivono essenzialità e complessità. Un mix premiato con tre Stelle Michelin dal 2019. L'ultima delle serate spagnole è il **12 novembre con Alvaro Salazar al Ristorante Meta di Lugano**. Al Voro Restaurant, a Maiorca, lo chef costruisce un menù che fa incontrare il gusto Mediterraneo di Maiorca, dispensa della sua cucina, con gli aromi e le tecniche della cucina classica andalusa, sua regione di nascita. Nel 2019 lancia il suo progetto più personale, Voro, conquistando la seconda stella Michelin in soli 7 mesi dall'apertura. Nel programma di S.Pellegrino Sapori Ticino anche tre speciali serate Oltre Gottardo con gli chef ticinesi: il 20 ottobre a La Réserve di Zurigo e il 2 novembre al Fairmont Le Montreaux Palace e il 9 novembre al Mandarin Oriental Palace di Lucerna, appena rinnovato. Il 13 novembre protagonisti gli chef de Les Grandes Tables Suisses allo Splendid Royal di Lugano. Infine il 15 novembre al Seven Lugano si parla di cibo e salute con l'EOC Ente Ospedaliero Cantonale.

Per il programma completo e le prenotazioni: www.sanpellegrinosaporiticino.ch

<https://blog.ilgiornale.it/viaggiopervoi/2022/09/29/spellegrinosaporiticino2022/>