

CORRIERE DELLA SERA



Il dito nel piatto

La grande cucina spagnola si esibisce nei migliori ristoranti della Svizzera (S.Pellegrino Sapori Ticino , 26 settembre-16 novembre)



Quest'anno è di scena la Spagna con i suoi grandi chef e le loro creazioni gastronomiche. Siamo alla 16° edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino – titolo “España Ahora” – nuovo appuntamento per un viaggio nell’alta cucina internazionale: nei luoghi più belli e iconici del Canton Ticino (la cosiddetta Svizzera italiana) – dal 26 settembre al 13 novembre – i più noti chef spagnoli (2 e 3 stelle Michelin) saranno ospiti dei colleghi ticinesi che mettono a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazioni di cene speciali e irripetibili. Nei ristoranti siti a Lugano, Ascona, Locarno, per citare alcune città, gli ospiti avranno la possibilità di conoscere molti chef tra i più innovativi e famosi al mondo, scoprire il loro background culinario, le loro passioni, i loro fantastici piatti.



I nomi degli chef: Paco Perez (ristorante Miramar, Girona), Paolo Casagrande (Lasarte, Barcellona), Sergio o Javier Torres (Cocina Hermanos Torres, Barcellona), Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid), Ricard Camarena (Ricard Camarena, Valencia), Joan Roca (El Cellar de Can Roca, Girona), Mario Sandoval, (Coque, Madrid), Nacho Manzano (Casa Marcial, Arriondas-Asturie), Jesus Sanchez (Cenador de Amòs, Cantabria), Alvaro Salazar (Voro, Maiorca). Oggi la cucina spagnola spazia tra i suoi grandi cuochi che hanno avuto un riconoscimento internazionale (nel Paese, 226 stelle Michelin) e l'attenzione alle cucine regionali, incoraggiando la tradizione gastronomica locale e dando molta importanza alla sostenibilità. Il dialogo "alimentare" tra la Spagna e il Ticino, più in generale la Svizzera, ha radici antiche. Nel tardo Medioevo la Spagna aveva una legazione in Svizzera e, durante la prima Guerra Mondiale, la Spagna era il più importante fornitore di prodotti alimentari della Confederazione elvetica. Sin dalla prima edizione, S. Pellegrino Sapori Ticino è ideata e organizzata da Dany Stauffacher, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto. Come ogni anno, l'inizio ufficiale del Festival (26 settembre) prevede il Grand Openinf presso l'Hotel Splendid Royal di Lugano, dedicato agli chef di Swiss Deluxe Hotels, ospiti dello chef Domenico Ruberto (ristorante "I Due Sud"). Presenti Massimiliano Sena (Four Seasons Hotel Del Barges, Ginevra), Carsten Kjpke (Chedi, Andermatt), Martin Goschel (Alpina, Gstaad). www.sanpellegrinosaporiticino.ch (Foto: gli chef spagnoli e un'immagine dell'hotel Splendid Royal di Lugano; sotto, lo chef a tre stelle Joan Roca)

<https://ilditonelpiatto.corriere.it/2022/09/19/la-grande-cucina-spagnola-si-esibisce-nei-migliori-ristoranti-della-svizzera-s-pellegrino-sapori-ticino-26-settembre-16-novembre/>