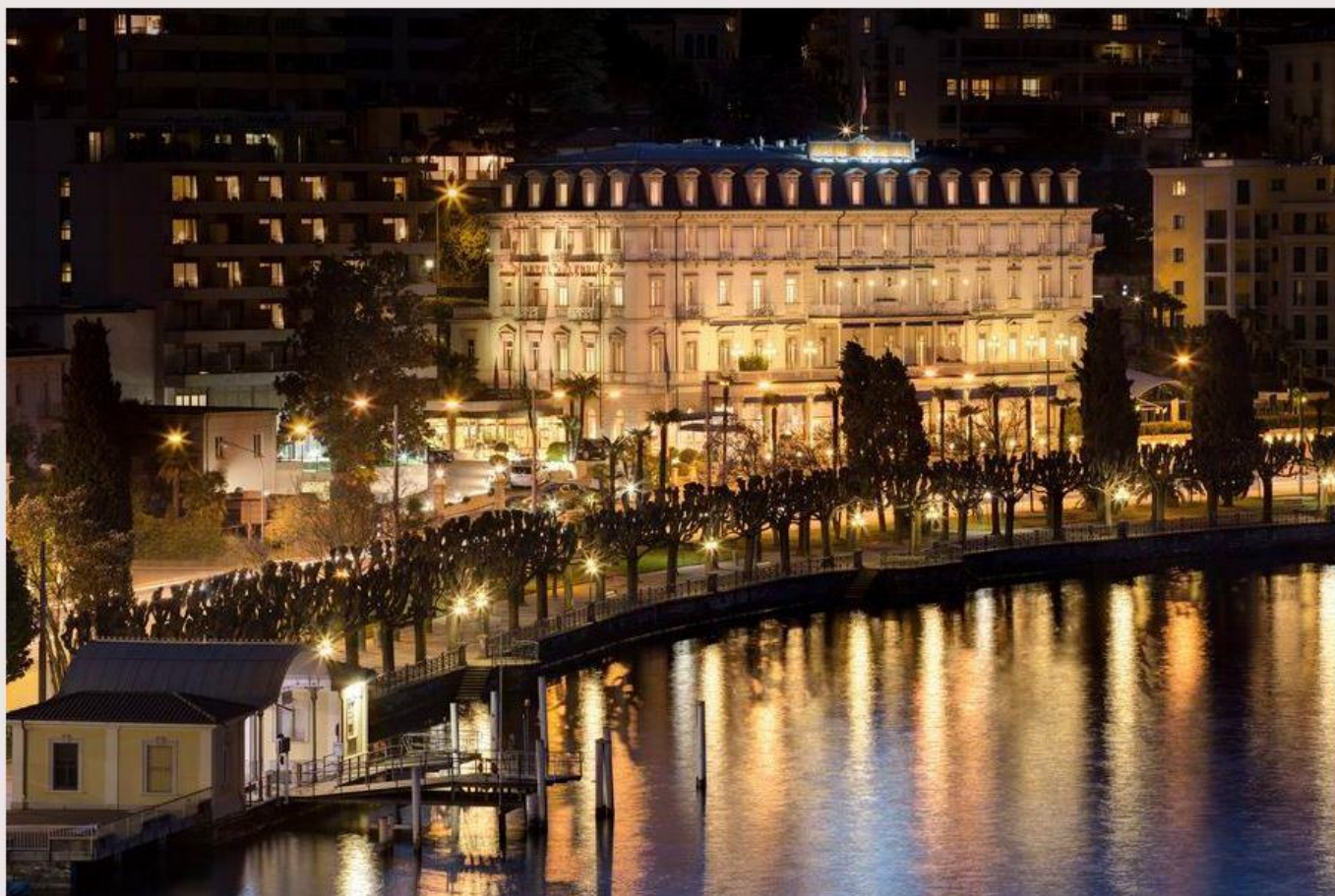


PEGASO NEWS

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2022 "ESPAÑA AHORA". UNA COSTELLAZIONE SPAGNOLA ILLUMINERÀ LE NOTTI DEL CANTON TICINO. 26 SETTEMBRE - 13 NOVEMBRE 2022



Torna **S.Pellegrino Sapori Ticino** con i suoi viaggi nel mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale. La **Spagna** sarà la grande protagonista della 16esima edizione con alcuni tra i suoi più noti Chef stellati, un dialogo tra due territori che possono apparire molto diversi e lontani, ma che in realtà sono legati da relazioni di lunga data. Già 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. Senza dimenticare i paesaggi ticinesi che, tra splendidi laghi e una ricca vegetazione, avvolti dai raggi del sole per oltre 300 giorni all'anno, sono l'anima mediterranea della Svizzera.

10 Chef tra 2 e 3***Michelin** porteranno il loro "sapere" culinario e saranno testimonial del loro territorio con **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.

La chiave di successo, sin dalla prima edizione di <https://www.sanpellegrinosaporiticino.ch/programma2022/>">S.Pellegrino Sapori Ticino, ideata ed organizzata da **Dany Stauffacher**, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto, è stata quella di unire turismo ed enogastronomia da tutto il mondo con migliaia di ristoranti "testati" e ben 350 stelle ospitate.

«Per noi, 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. Come sono fondamentali le partnership con Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region» afferma Stauffacher.

Come ogni anno il Festival inizierà ufficialmente **lunedì 26 settembre** con il Grand Opening, presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels, per poi continuare con le serate ufficiali e si chiuderà **domenica 13 novembre** sempre all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses. 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, e due appuntamenti molto amati dal pubblico di S.Pellegrino Saporì Ticino: la Ladies night, che quest'anno si svolgerà 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, e il **"Dejeuner au Chateau"** presso la Tenuta Castello di Morcote tra lago, vigneti e antica pietra, con il Castello tra la collina che domina Vico e il fitto bosco che sale fino all'alpe Vicania.



PROGRAMMA DELLE OFFICIAL NIGHTS

PACO PÉREZ - 27 settembre 2022 – Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote
Restaurant MIRAMAR, Llançà – GIRONA
 2 stelle Michelin

Conosciuto per il suo approccio innovativo alla cucina mediterranea e per la passione per gli ingredienti unici e regionali, chef Pérez è un umile e instancabile artigiano della gastronomia, anzi dell'avanguardia spagnola, visto che non smette mai di ricercare. Nel 1984, l'amore lo legò per sempre a Llançà dove sposò Montse Serra, che insieme alla sua famiglia possedeva Miramar, una semplice pensione con ristorante vicino alla spiaggia. Insieme, in assoluta sinergia, trasformarono il luogo in un pellegrinaggio per i buongustai di tutto il mondo.

PAOLO CASAGRANDE - 2 ottobre – Eden Roc, Ascona e 3 ottobre - Castello del Sole,
Ascona - Lasarte Restaurant, Barcellona
 3 stelle Michelin

Italiano di nascita e appassionato di cucina fin dalla più tenera età, Paolo Casagrande si è fatto strada tra numerosi ristoranti in Europa, ma l'incontro fondamentale è con Martín Berasategui nel 2003, trasformatosi in un lungo rapporto professionale e di amicizia. Dal 2012 il suo tocco personale nel Ristorante Lasarte ha portato alla conquista della terza stella nel 2017.

Una cucina rispettosa dell'ambiente, del mare e della terra, che si adatta alla stagione, con tre influenze principali: i Paesi Baschi, l'Italia e la Catalogna, le zone di origine dei suoi chef e l'enclave in cui si trova il ristorante. Una continua ricerca del sapore attraverso tecnica e avanguardia.

SERGIO Y JAVIER TORRES - 9 ottobre 2022 – VILLA ORSELINA, ORSELINA

Cocina Hermanos Torres, Barcellona

2 stelle Michelin

1 Stella Verde Michelin

Una cucina di famiglia alla base, soprattutto grazie a nonna Catalina, a cui aggiungere tanto lavoro e innovazione. Prodotti di stagione, rispetto del loro sapore e massima cura dell'estetica, caratterizzano la cucina dei fratelli Torres. Esponenti dell'avant-garde gastronomica spagnola, hanno dato vita nel corso del tempo a svariati progetti nel mondo, fino ad arrivare nella città di Barcellona. Molto attenti alla sostenibilità, per loro l'alta cucina deve impegnarsi anche per gli alimenti biologici, che recuperano sapori ancestrali e contribuiscono a un futuro molto più sostenibile.

PACO RONCERO - 10 ottobre 2022 – BLU RESTAURANT & LOUNGE, LOCARNO

La Terrazza del Casino, Madrid

2 stelle Michelin

Uno dei principali interpreti della cucina spagnola d'avanguardia, con grande rispetto per quella tradizionale. Ha trasportato la tradizione nel futuro, nobilitando anche le tapas.

La sua è una cucina tecnica e creativa che va oltre lo stile personale e rappresenta anche un modo di proporre la gastronomia come un'esperienza sensoriale unica. Una cucina tecnologica e emozionale in un ambiente culinario per creare nuove esperienze e generare emozioni intorno al cibo, andando oltre il senso del gusto.

RICARD CAMARENA – 16 ottobre 2022 – Ristorante Ciani, Lugano

Ricard Camarena Ristorante, Valencia

2 stelle Michelin

1 stella verde Michelin

La cucina di Camarena è, senza sembrarlo, molto tecnica. Cuoco appassionato, ha un rispetto totale dei prodotti di stagione e dei suoi clienti che vuole far sentire come a casa. Molto orgoglioso del suo orto, si sente un privilegiato grazie alla sua Valencia dove coesistono ecosistemi diversi e un clima che garantisce una 'dispensa' enorme. "Lavorare con quello che hai, non con quello che vuoi", questa è l'essenza della cucina e della sostenibilità secondo Camarena, a costo di rinunciare al perfezionismo. Perché a volte occorre improvvisare e ogni giorno è diverso.

JOAN ROCA – 23 ottobre 2022 – Hotel Splendide Royal

El Cellar De Can Roca, Girona

3 stelle Michelin

1 stella verde Michelin

Chef del ristorante El Cellar de Can Roca, acclamato per due volte (2013 e 2015) come miglior ristorante del mondo da The World's 50 Best Restaurant, che gestisce dal 1986 con i suoi due fratelli, Josep, il sommelier e Jordi il pasticciere. Una squadra vincente per una cucina d'autore con 3 stelle Michelin dal 2009. La cucina di Joan Roca si ispira concettualmente alla tradizione mediterranea incentrata sul prodotto, ereditata dagli insegnamenti della madre, reinterpretata con uno stile moderno e creativo e in totale libertà. Eccellente qualità delle materie prime uniti a tanta ricerca e l'innovazione tecnica sono alla base della sua proposta.

MARIO SANDOVAL- 30 e 31 ottobre - Seven Lugano

Coque Restaurant, Madrid

2 stelle Michelin

1 stella verde Michelin

World Ambassador per il Jamón Ibérico, rappresenta la terza generazione di chef nella sua famiglia. Il Ristorante "Coque" che gestisce con due dei suoi tre fratelli, Diego, Maître Direttore di Sala, e Rafael, Capo Sommelier ha, alle spalle, una lunga (quasi 70 anni) e appassionata tradizione di famiglia. La straordinaria qualità dei prodotti usati dalla madre Teresa Huertas e la grande capacità di trasformarli in meravigliosi sapori, è la solida base e l'esperienza a cui ha attinto Mario Sandoval per realizzare la sua attuale cucina che l'ha portato alla prima stella nel 2004 e nel 2016 alla seconda. La sua cucina è fatta innanzitutto di materie prime straordinarie che rispettano le stagionalità e, se possibile, vengono prese in gran parte dal territorio.

NACHO MANZANO – 6 novembre 2022 – Villa Principe Leopoldo

Casa Marcial, Arriendas

2 stelle Michelin

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. Sostenitore convinto della sua terra, grazie a fantastiche condizioni climatiche, geografiche e paesaggistiche che forniscono una serie di prodotti e valori unici, prepara piatti mescolando molti prodotti del mare e della montagna. Ambasciatore della "Cucina del Paesaggio", l'iniziativa del governo regionale, si ispira all'imponente natura che lo circonda e riflette queste sensazioni nei suoi piatti, affinché diventino parte dell'esperienza dei clienti.

JESUS SANCHEZ – 7 novembre 2022 – Villa Castagnola, Lugano

Cenador de Amos, Cantabria

3 stelle Michelin

1 stella verde Michelin

Navarrese di nascita e cantabrico di adozione, dal 1995 membro onorario della Confraternita dell'acciuga cantabrica. Fedele ai prodotti locali, difende i sapori cantabrici attraverso le emozioni e la creatività. Grande rispetto della stagionalità dei prodotti biologici che coltiva nell'orto, lavorando anche con produttori locali, favorendo così il concetto di economia circolare. Con forti influenze dalla cucina francese, basca e navarrese, nella sua cucina convivono essenzialità e complessità. Una cucina molto pulita e disadorna, essenziale. Molto riconoscibile nell'essenza e nel sapore. Ma per diventare essenziale ci vuole un lavoro molto complesso. Un percorso iniziato nel 1995 con la prima stella, proseguito nel 2016 con la seconda, che lo ha portato alla terza nel 2019 e nel 2021 alla stella verde.

ALVARO SALAZAR – 12 NOVEMBRE 2022 – Ristorante Meta, Lugano

Voro Restaurant, Maiorca

2 stelle Michelin

Creatività, memoria e ambiente sono le caratteristiche di questo giovane chef di origini andaluse.

Una cucina libera e svincolata, legata alle sue radici, traendo ispirazione dall'ambiente, dove il Mediterraneo è presente in ogni passo. Maiorca è la dispensa della sua cucina, a cui aggiunge gli aromi e anche le tecniche della cucina classica andalusa. La sua passione per la cucina è iniziata molto presto, fin da piccolo cucinava a casa con la zia Luisa per poi viaggiare per conoscere altre gastronomie del mondo. Nel 2015, la sua prima stella Michelin in soli due anni. Nel 2019 lancia il suo progetto più personale, Voro, conquistando la seconda stella Michelin in soli 7 mesi dall'apertura.

<https://www.pegasonews.info/joomla/index.php/agenda-attualita/92168-s-pellegrino-sapori-ticino-2022-espana-ahora-una-costellazione-spagnola-illumina-le-notti-del-canton-ticino-26-settembre-13-novembre-2022>