

San Pellegrino Sapori Ticino: la Spagna grande protagonista



San Pellegrino Sapori Ticino: rassegna gastronomica ricca di stelle

San Pellegrino Sapori Ticino: la parata di stelle torna ad illuminare la rassegna gastronomica più glamour dell'autunno.

Sedici edizioni, dieci chef, dodici serate, due e tre le **stelle Michelin** proposte ogni sera e un firmamento a coronare il tutto per accogliere gli ospiti della nuova edizione di San Pellegrino Sapori Ticino.

Sarà la Spagna la grande protagonista della rassegna che si svolgerà dal 26 settembre al 13 novembre.

Le Official Nights si terranno nelle più belle e significative location del Ticino, da **Lugano**, ad **Ascona**, a **Locarno**, dove gli chef spagnoli verranno ospitati dai colleghi ticinesi.

“Oggi la cucina spagnola spazia tra i suoi grandi cuochi che hanno avuto un riconoscimento internazionale e l'attenzione alle cucine regionali, incoraggiando la tradizione gastronomica locale e dando molta importanza alla sostenibilità” spiega **Danny Stauffacher**, patron dell'evento.



Dany Stauffacher

*“La varietà dei sapori e dei colori dialogheranno tra due territori facendo emergere i propri punti di forza. **Da 16 anni raccontiamo** diverse culture gastronomiche attraverso straordinari chef e per il 2022 vogliamo presentare una delle nazioni più interessanti a livello internazionale”.* continua Stauffacher.

La selezione degli chef ha tenuto conto non solo della loro **capacità creativa e professionalità gastronomica**, ma anche della 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.

San Pellegrino Sapori Ticino e la **cucina spagnola**



La cucina spagnola ha una tradizione di centinaia di anni 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.

Durante il Festival saranno svelate le diverse regioni, con forti identità locali, realtà che hanno sviluppato una cucina molto diversificata.



Paco Roncero - Quisquillas



Il tutto si traduce, da un lato in materie prime gastronomiche di massima qualità e grande varietà, dall'altro nel fatto che, con il passaggio dei diversi popoli e civiltà nella **Penisola iberica**, la tradizione culinaria spagnola ha subito varie influenze.

“La cucina spagnola è cresciuta notevolmente in popolarità negli ultimi anni, diventando una delle più importanti del mondo” conclude Dany Stauffacher. *“Nei viaggi 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”*.

“Si tratta di una realtà all’avanguardia che ha una attenzione enorme e un grande rispetto verso la cultura gastronomica che sfocia in sapori e proposte culinarie sorprendenti”.



Alvaro Salazar Braised piece of veal, beetroots _ aromatic herbs



L'evento è stato organizzato con la partnership di Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region.

Lunedì 26 settembre ci sarà il grand opening all'**Hotel Splendide Royal di Lugano**, dedicato agli **Chef di Swiss Deluxe Hotels**.

La rassegna si concluderà domenica 13 novembre nella stessa location durante la quale il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi delle *Grandes Tables Suisses*.

Se amate la cucina e la cultura spagnola, o ne siete incuriositi, questa è un'ottima occasione per assaggiarne il meglio, prenotando una serata.