



I più grandi chef spagnoli, dietro l'angolo

Lunedì 26 settembre 2022 è la data di inizio di **S.Pellegrino Sapori Ticino**, la kermesse ideata da **Dany Stauffacher** che ogni autunno porta nel limitrofo cantone svizzero i cuochi migliori del pianeta.

Per quale motivo vi stiamo parlando di un evento che si tiene in **Svizzera**, direte voi. Ebbene, innanzitutto è sempre cosa buona ricordare che il Canton Ticino è estremamente vicino. Da Milano Centrale si arriva a Lugano in appena **un'ora di macchina o di treno**, mentre da Como, Varese e dai comuni del Lago Maggiore la distanza è irrisoria. Se poi si considera che S.Pellegrino Sapori Ticino offre ogni anno la possibilità di gustare la cucina dei più grandi cuochi provenienti dai quattro angoli del globo, la distanza geografica diviene addirittura conveniente.

Se la passata edizione è stata tributata ai grandi chef italiani, quanto detto sopra è ancora più vero per quanto concerne la stagione corrente, la sedicesima, durante la quale saranno ospitati **10 chef spagnoli** insigniti di due, o addirittura tre, Stelle Michelin. Si vocifera poi che l'anno prossimo toccherà ai paesi scandinavi, ma intanto godiamoci i grandi e i grandissimi nomi dei cuochi presenti quest'anno, tra i quali spicca quello di **Joan Roca**, del ristorante **El Celler de Can Roca**, acclamato per due volte (2013 e 2015) come miglior ristorante del mondo dalla "The World's 50 Best Restaurant". Se poi si considera che oggi prenotare questo ristorante è pressoché impossibile, ecco che S.Pellegrino Sapori Ticino diventa un'occasione ancor più preziosa per potere scoprire la cucina di questi chef. Quando ricapita di trovarli dietro l'angolo?



Come funziona?

I 10 chef spagnoli porteranno il loro "sapere" culinario e saranno testimonial del loro territorio con **12 Official Nights** che si svolgeranno nelle più belle e significative location del Ticino, da **Lugano**, ad **Ascona** a **Locarno**, tra il **26 settembre** e il **13 novembre 2022**. Alcuni dei migliori ristoranti e hotel dell'intero cantone, dove verranno ospitati dai colleghi ticinesi che, ogni anno, mettono a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

Il **programma** e le **date** delle cene sono disponibili su www.sanpellegrinosaporiticino.ch, sito attraverso il quale è anche possibile **prenotare** direttamente l'esperienza che si vuole sperimentare.

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** con alcuni degli chef ticinesi delle **Grandes Tables Suisses**.

Non mancheranno le serate promozionali oltre Gottardo dedicate al Ticino, 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** 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**.

Una delle cucine più importanti al mondo

*“La cucina spagnola è cresciuta notevolmente in popolarità negli ultimi anni, diventando una delle più importanti del mondo – sostiene **Dany Stauffacher**, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto – nei viaggi che ho fatto 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, un mondo all’avanguardia che ha una attenzione enorme e un grande rispetto verso la cultura gastronomica che sfocia in sapori e proposte culinarie sorprendenti.”*

Un mondo, quello della Spagna, che oggi conta **226 Stelle Michelin** e alcuni dei cuochi più apprezzati nel settore gastronomico. Insomma, questo autunno varrà proprio la pena di mettersi in viaggio per il Ticino.

<https://www.sowinesofood.it/s-pellegrino-sapori-ticino-2022-espana-ahora/>