



**TERREINCOGNITE
MAGAZINE**

Espana Ahora a San Pellegrino Sapori Ticino



Il sipario sulla XVI.a edizione di San Pellegrino Sapori Ticino – España Ahora, si è aperto lunedì 26 settembre con il Grand Opening presso l’Hotel Splendide Royal di Lugano, con gli Chef di Swiss Deluxe Hotels, per poi continuare fino a domenica 13 novembre con le serate ufficiali di dieci celebri chef, 2 e 3 stelle Michelin, provenienti dalla penisola iberica. Gli chef spagnoli, testimonial del loro territorio, portano nel Canton Ticino il loro “sapere” culinario in dodici Official Nights, che si svolgono, come sempre, nelle più belle e significative location, da Lugano ad Ascona e Locarno, dove vengono 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 di San Pellegrino Sapori Ticino è frutto di Dany Stauffacher, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto, che ha unito turismo ed enogastronomia da tutto il mondo con migliaia di ristoranti “testati” e ben 350 stelle ospitate.



Ricard Camarena

San Pellegrino Sapori Ticino nasce infatti dall'idea di portare in Canton Ticino tutto il meglio dell'enogastronomia internazionale per collaborare con alberghi e cuochi ticinesi, visto che la grande potenzialità turistica del territorio, ricco di bellezze naturali, storia e paesaggi unici, passa oggi più che mai anche attraverso l'enogastronomia, fattore basilare per la scelta di una destinazione. Iniziato quasi per gioco, San Pellegrino Sapori Ticino ha saputo crescere di anno in anno, grazie all'impegno di tutti gli attori coinvolti e alle grandi personalità dell'alta cucina internazionale, che si sono passate il testimone nelle cucine ticinesi, trasformando il Canton Ticino, passo dopo passo, in una tra le più importanti mete enogastronomiche del territorio elvetico.



Paolo Casagrande

Tantissimi i nomi di grande spicco passati dal Ticino in questi anni: dai 3 stelle Michelin internazionali come Massimo Bottura, Pascal Barbot, Thomas Bühner, Niko Romito, Mauro Uliassi, Enrico Cerea, Christian Bau, Mauro Colagreco, Jonnie Boer, Eric Pras, Andreas Caminada, Franck Giovannini, Peter Knogl, Annie Féolde, Rasmus Kofoed, Sven Elverfeld, Paolo Casagrande, Norbert Niederkofler, Emanuel Renaut, moltissimi altri chef riconosciuti e apprezzati nel panorama mondiale come Heiko Nieder, Diego Muñoz, Anand Gaggan, Ana Roš, Antonino Cannavacciuolo, Gennaro Esposito, Moreno Cedroni, Pino Cuttaia, Cristina Bowerman, Davide Scabin. E molti altri ancora.



Nacho Manzano

España Ahora è il titolo di San Pellegrino Sapori Ticino 2022, visto che la cucina spagnola è cresciuta notevolmente in popolarità negli ultimi anni, diventando una delle più importanti del mondo, come ricorda Danny Stauffacher: « 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 possiamo confrontarci con un mondo dalle mille sfaccettature, un mondo all'avanguardia che ha un'attenzione enorme e un grande rispetto verso la cultura gastronomica che sfocia in sapori e proposte culinarie sorprendenti».



Mario Sandoval

«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 – sottolinea Dany Stauffacher – come sono fondamentali le partnership con Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region»

Dopo la serata di apertura all'Hotel Splendide Royal di Lugano e l'appuntamento di martedì 27 settembre al Swiss Diamond Hotel a Vico Morcote di Lugano con lo chef

Paco Pérez, ** Michelin, ospite dello chef president Giuseppe Buono, San Pellegrino Sapori Ticino prosegue con le seguenti serate ufficiali:

2 ottobre, Paolo Casagrande*** Michelin ospite all'Hotel Eden Roc di Ascona dello chef resident Marco Campanella

3 ottobre, Paolo Casagrande*** Michelin, Castello del Sole Beach Resort & Spa ad Ascona ospite dello chef resident Mattias Rook



Sergio Torres e Javier Torres

9 ottobre, Sergio Torres e Javier Torres** Michelin, Boutique Hotel Villa Orselina a Locarno ospite dello chef resident Riccardo Scamarcio

10 ottobre, Paco Roncero** Michelin, BLU Restaurant & Lounge a Locarno ospite dello chef resident Davide Asietti

16 ottobre, Ricard Camarena** Michelin, Ristorante Ciani a Lugano ospite dello chef resident Dario Ranza

23 ottobre, Joan Roca*** Michelin, Hotel Splendide Royal a Lugano ospite dello chef resident Domenico Ruperto

30 e 31 ottobre, Mario Sandoval** Michelin, Seven The Restaurant a Lugano ospite dello chef resident Claudio Bollini



Joan Roca

6 novembre, Nacho Manzano** Michelin, Villa Principe Leopoldo a Lugano ospite dello chef resident Cristian Moreschi

7 novembre, Jesús Sánchez*** Michelin, Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano ospite dello chef resident Alessandro Boleso

12 novembre, Álvaro Salazar** Michelin, Ristorante META a Lugano ospite dello chef resident Luca Bellanca



Álvaro Salazar



L'Official Night di San Pellegrino Sapori Ticino, che nel 2021 ha ricevuto il Premio Food & Travel come miglior evento enogastronomico dell'anno, si chiuderà domenica 13 novembre all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses.



Paco Roncero



www.sanpellegrinosaporiticino.ch

<http://www.agenziaomniapress.com/2022/09/gli-chef-stellati-della-spagna.html>