

Al via S. Pellegrino Sapori Ticino: quest'anno protagonista è la Spagna

Il Festival svizzero dedicato alla cucina internazionale quest'anno ospita dieci chef stellati spagnoli



Se stai bene a tavola la vita ha un altro sapore. La tavola è la signora delle arti belle capace di coniugare storia, gusto, estetica e bellezza. **Se vuoi conoscere davvero la storia di un qualsiasi paese del mondo, comincia da quello che è servito a tavola.**

La scienza culinaria può essere anche scambio e dialogo tra le culture per arricchire e arricchirsi. **È quello che da oltre 16 anni fa S. Pellegrino Sapori Ticino, l'iniziativa che porta in Svizzera i migliori chef dal mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale.**

Nata da un'idea di **Dany Stauffacher**, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto, la rassegna è ormai diventata un vero e proprio appuntamento per scoprire la migliore cucina del mondo.

Quest'anno sulle tavole dei ristoranti ticinesi risplenderà il sole della Spagna con 10 chef tra 2 e 3***Michelin** che porteranno il loro "sapere" culinario e saranno testimonial del loro territorio con 12 Official Nights.

Il Festival inizia 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.

"La cucina spagnola è cresciuta notevolmente in popolarità negli ultimi anni, diventando una delle più importanti del mondo – sostiene Dany 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 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".



Le serate si svolgeranno 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 delle cene.

Il Festival è sostenuto da Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region.

“Secondo una ricerca, l’enogastronomia è al centro del turismo. Sempre più persone scelgono la meta della loro vacanza per scoprire e gustare la buona tavola – spiega **Massimo Boni direttore di Lugano Regione** – e l’enogastronomia sarà al centro dei quattro segmenti di sviluppo che andremo a potenziare insieme a sport, arte e cultura”.

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

Tutto il programma del festival **S.Pellegrino Sapori Ticino.**

<https://www.varesenews.it/2022/09/al-via-s-pellegrino-sapori-ticino-questanno-protagonista-la-spagna/1501896/>