



CANTONE

Gli chef stellati spagnoli pronti per raggiungere il Ticino

La nuova edizione di S. Pellegrino **Sapori Ticino** è stata presentata oggi. Tra i big anche lo chef Joan Roca
2022-09-13, di Alessandra Ferrara Biondo
Giornalista

LUGANO - Quest'anno saranno i sapori spagnoli i protagonisti della nuova edizione di San Pellegrino **Sapori Ticino**, presentata oggi alla stampa. Intitolata "España Ahora", la sedicesima edizione sarà dedicata alla gastronomia contemporanea spagnola, che negli ultimi anni ha assistito ad un vero e proprio balzo in avanti, e conta oggi molti chef tra i più titolati al mondo.

A questa nuova edizione prenderanno parte chef di fama mondiale, con lo scopo di portare la cucina d'autore in Ticino, per un vero e proprio scambio culturale. «La Spagna è incredibile, vorrei riportare qui quell'atmosfera» ha dichiarato durante la conferenza Dany Stauffacher, ideatore e patron di San Pellegrino **Sapori Ticino**. «Questa è l'occasione per poter assaporare la cucina stellata spagnola, rimanendo comodamente nel nostro Ticino».

Il festival enogastronomico anche quest'anno non si smentisce. Dopo aver portato negli scorsi anni chef per un totale di 350 stelle Michelin, per la sedicesima edizione gli chef non saranno da meno: da Paco Pérez, che aprirà ufficialmente la manifestazione il 27 settembre presso lo Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote e che conta ben due stelle Michelin con il suo Miramar di Girona, a Paolo Casagrande con le sue tre stelle Michelin per il ristorante Lasarte di Barcellona, che sarà in Ticino con ben due serate (il 2 ottobre all'Eden Roc e il 3 ottobre al Castello del Sole di Ascona). E ancora Paco Roncero, Nacho Manzano e Alvaro Salazar, tutti con due stelle Michelin, che presenteranno i propri menù nei più suggestivi e importanti ristoranti del Ticino in varie date autunnali.

Spazio anche alla sostenibilità: San Pellegrino **Sapori Ticino** può vantare tra i protagonisti delle serate anche diversi chef che, oltre alle classiche stelle Michelin, hanno ricevuto anche le stelle verdi Michelin, che premiano l'impegno nella sostenibilità. Tra questi saranno in Ticino Ricard Camara, Mario Sandoval, Jesús Sánchez, ma soprattutto Joan Roca, il cui ristorante, El Cellar, è stato eletto per ben due volte il migliore del mondo.

«Nei loro ristoranti non si va solo per sedersi e mangiare. Ma sono vere e proprie esperienze dal momento in cui si varca la porta del ristorante» ha ricordato Dany Stauffacher. «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 come partner anche la Comunidad de Madrid, ci inorgolisce molto e ci permette di proseguire nello scambio culturale e turistico che è alla base del nostro Festival».

San Pellegrino **Sapori Ticino**, durante l'autunno, proporrà anche uno special evening con la chef stellata Anna Matscher. L'unica donna chef del festival gastronomico cucinerà per tutti gli ospiti del ristorante Moncucchetto, mercoledì 12 e giovedì 13 ottobre.

E oltre alla rinnovata collaborazione con l'EOC (che avrà una serata dedicata) anche in questa edizione non mancheranno gli eventi per portare un po' di Ticino oltre Gottardo. Tre gli appuntamenti: quest'anno San Pellegrino **Sapori Ticino** farà tappa a Zurigo, Montreux e Lucerna.

Anche il luogo in cui si è tenuta la conferenza stampa non è stato casuale: il Casinò di Lugano da anni ha infatti un occhio di riguardo per i prodotti che offre all'interno dei suoi locali, con un'attenzione particolare al territorio, ha ricordato Paolo Sanvido, amministratore delegato della casa da gioco.



Ticino Online tio -20 minuti
6932 Breganzona
091 985 90 03
<https://tio.ch/>

Genere di media: Internet
Tipo di media: Siti d'informazione
UUpM: 726'000
Page Visits: 7'665'800



SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

↳ Leggere online

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85558637
Clipping Pagina: 2/2

