



CANTONE

## San Pellegrino **Sapori Ticino** 2022. Una sedicesima edizione da ricordare

**Protagonista della rassegna è stata la Spagna.**

**2022-11-19, di Redazione**

LUGANO - Grande presenza di pubblico alla sedicesima edizione di S.Pellegrino **Sapori Ticino** dedicata alla Spagna con 10 dieci tra 2\*\* e 3\*\*\* Michelin e 12 Official Nights, svoltesi, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, ospitati dai colleghi ticinesi che ogni anno mettono a disposizione professionalità e savoir-faire per cene uniche e irripetibili. Inoltre, 4 momenti speciali con il Dejeuner au Chateau, 2 cene con la chef stellata italiana Anna Matscher e una con gli chef dell'EOC; quattro serate in collaborazione con gli Swiss Deluxe Hotels sia in Ticino che oltre Gottardo. Tutto questo è stato SPST 2022. Tutto per tanti appassionati e intenditori del bien vivre che hanno reso gli appuntamenti sold out sin dall'apertura delle iscrizioni. Anche quest'anno il successo della manifestazione è cresciuto, complice una proposta sempre più diversificata e accurata con cene di altissimo livello, grandi vini in accompagnamento e, come dalla prima edizione, un Canton Ticino accogliente e ricco di attrattiva. Ancora una volta un viaggio alla scoperta di nuovi sapori e saperi che hanno coinvolto tutti gli ospiti in fantastiche esperienze. Gli Chef Paco Pérez, Paolo Casagrande, Javier Torres, Paco Roncero, Ricard Camarena, Joan Roca, Mario Sandoval, Nacho Manzano, Jesús Sánchez e Álvaro Salazar hanno saputo interpretare al meglio l'alta gastronomia contemporanea, regalando emozioni, ciascuno con la propria sensibilità e il proprio estro creativo, insieme alle aziende vitivinicole locali e internazionali che hanno trovato nel Ticino un palcoscenico privilegiato per farsi conoscere e apprezzare.

Per un mese e mezzo una varietà incredibile di sapori e colori spagnoli hanno incontrato i colori ed i sapori ticinesi: un dialogo tra due territori che possono apparire molto diversi e lontani, ma che in realtà sono molto legati anche dall'importanza che viene data all'aspetto gastronomico. La chiave di successo, sin dalla prima edizione di S. Pellegrino **Sapori Ticino**, ideata ed organizzata da Dany Stauffacher, instancabile esploratore del gusto, è stata quella di unire turismo ed enogastronomia da tutto il mondo con ben 350 stelle ospitate nei 16 anni di storia.

L'aspetto turistico è importantissimo perché combina la curiosità di esplorare nuovi territori con la voglia di mangiar bene; lo scambio culturale gastronomico tra gli chef è l'altro aspetto fondamentale della manifestazione. Ed è quello che è successo tra le brigate ticinesi e le brigate ospiti, tutti incontri che hanno visto un passaggio di conoscenze e sapori arricchente per tutti. Aver potuto contare sulla collaborazione di Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia, e aver avuto come partner anche la Comunidad de Madrid, è stato motivo d'orgoglio per SPST e ha permesso di proseguire nello scambio culturale e turistico che è alla base del Festival. Come sono fondamentali da sempre le partnership con Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region.

Anche in questa edizione, teatro delle diverse performances stellari sono state le cucine di altrettante top locations (a Lugano: Hotel Splendide Royal, Grand Hotel Villa Castagnola, Villa Principe Leopoldo, Swiss Diamond Hotel, Seven Lugano The Restaurant, Ristorante Meta, Ristorante Ciani, Ristorante Moncucchetto, Tenuta Castello di Morcote; Hotel Eden Roc e Castello del Sole di Ascona; Blu Restaurant&Lounge e Villa Orselina a Locarno) che grazie ai loro chef hanno offerto la tipica ospitalità ticinese, portando la loro professionalità al servizio degli ospiti del Festival, in un territorio sempre più votato ad un turismo enogastronomico completo. Eccellenze del Ticino anche oltre Gottardo con tre serate a Zurigo (La Réserve Eden au lac), Montreux (Fairmont Le Montreux Palace) e Lucerna (Mandarin Oriental Palace), grazie anche alla collaborazione con il Gruppo Swiss Deluxe Hotels, che permette ogni anno che le cene della stagione vengano ospitate da alcuni tra i migliori hotel della Svizzera.



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



Leggere online

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86312732  
Clipping Pagina: 2/2

