



Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 1/9

**GASTRONOMIA** / S.PELLEGRINO **SAPORI TICINO** 2022

# UNA COSTELLAZIONE SPAGNOLA ILLUMINERÀ LE NOTTI AUTUNNALI DEL CANTON TICINO

GUSTO E CREATIVITÀ SPAGNOLI A S.PELLEGRINO **SAPORI TICINO** 2022, DOVE LA CUCINA DIVENTA ARTE E MANGIARE SI TRASFORMA IN UN PIACERE PER I CINQUE SENSI.

**T**orna S.Pellegrino **Sapori Ticino** con i suoi viaggi nel mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale. La 16ma edizione si tinge di giallo e rosso con España ahora e alcuni tra i più noti Chef spagnoli stellati. Dal 26 settembre al 13 novembre, 10 tra 2\*\* e 3\*\*\*Michelin porteranno il loro "sapere" culinario e saranno testimonial del loro territorio con 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, in alcune delle più belle e significative location del Ticino, dove verranno ospitati dai colleghi ticinesi che ogni anno mettono a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili. Una edizione quindi che permetterà di conoscere molti chef tra i più innovativi e famosi al mondo. La particolarità di S.Pellegrino **Sapori Ticino** è da sempre quella di unire i due settori fondamentali del turismo del XXI secolo, ovvero l'industria alberghiera e quella della ristorazione: i personaggi, i sapori e i saperi dei Paesi ospiti sono sempre i protagonisti unitamente alle eccellenze del nostro territo-

rio, cercando di attraversare il presente e guardare al futuro dell'enogastronomia attraverso una cucina d'eccellenza che sarà accompagnata da vini locali e internazionali molto ricercati. La qualità e la creatività dell'alta cucina spagnola la rendono una delle migliori del mondo, riconosciuta dalle più prestigiose classifiche internazionali. «La grande rivoluzione è avvenuta nell'ultimo trentennio fino a creare una vera e propria "nuova cucina" creativa, innovativa e distintiva. Un cambiamento senza precedenti, prima di tutto culturale e mentale, poi anche tecnico. Un gruppo di chef iberici è riuscito a trasmettere al mondo la sua passione per la libertà creativa e la forza della Spagna è l'aver saputo fare dell'alta cucina un elemento identitario nazionale» – sostiene Dany Stauffacher, CEO & Founder di SPST. Alla fine degli anni '90 la creatività di una nuova generazione di chef spagnoli ha oltrepassato le frontiere, permettendo all'alta gastronomia spagnola di affermarsi a livello mondiale e di essere d'esempio. Il risultato è una cucina unica, sorprendentemente pioniera e



Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002  
Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 2/9

in continua evoluzione.

Grande fermento anche nel mondo della gastronomia della Regione di Madrid. In città sorgono continuamente nuovi spazi gastronomici, negozi specializzati, scuole di cucina, percorsi gastronomici e, naturalmente, locali, che costituiscono un panorama vivace e di grande attrattiva.

A Madrid, taverne e ristoranti secolari convivono con moderni gastrobar ed enoteche, ristoranti stellati (la Comunità di Madrid ne ha 33 assegnate a 25 ristoranti su tutto il territorio) e le più moderne cucine d'avanguardia e fusion. L'attuale cucina spagnola gourmet è attenta anche all'impegno ambientale, come dimostrano le tante Stelle Verdi Michelin, con prodotti stagionali e locali alla base dei menu e con la sostenibilità come caratteristica distintiva dei loro progetti culinari. C'è l'imbarazzo della scelta in Spagna e ci sarà anche a S. Pellegrino **Sapori Ticino** 2022, tra ristoranti "storici" e "di ricerca". Anche se la ricerca è sempre presente in entrambi i casi, con i primi ormai pilastri dell'innovazione e i secondi che continuano a stupire.

Ecco, quindi:

• **Paco Pérez**

(2 stelle Michelin - Restaurant Miramar, Llançà – Girona) ospite di Giuseppe Buono al Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote, conosciuto per il suo approccio innovativo alla cucina mediterranea e per la passione per gli ingredienti unici e regionali che ha trasformato il ristorante tradizionale di famiglia in un ristorante di cucina d'avanguardia;

• **Paolo Casagrande**

(3 stelle Michelin - Lasarte Restaurant, Barcellona) con una doppia serata, ospite di Marco Campanella all'Eden Roc, Ascona e di Mattias Roock al Castello del Sole, Ascona che presenterà una cucina rispettosa dell'ambiente, del mare e della terra, caratterizzata da una continua ricerca del sapore attraverso tecnica e avanguardia;

• **Sergio e Javier Torres**

(2 stelle Michelin - 1 Stella Verde Michelin - Cocina Hermanos Torres, Barcellona) ospiti di Riccardo Scarmarcio a Villa Orselina, Orselina, esponenti dell'avant-garde gastronomica spagnola, molto attenti alla sostenibilità e al recupero di sapori ancestrali;

• **Paco Roncero**

(2 stelle Michelin - La Terrazza del Casino' di Madrid) ospite di Davide Asietti al Blu Restaurant & Lounge di Locarno, uno dei principali interpreti della cucina spagnola d'avanguardia, con grande rispetto per quella tradizionale. Una cucina tecnica e creativa che permette un'esperienza sensoriale unica

• **Ricard Camarena**

(2 stelle Michelin - 1 stella verde Michelin - Ricard Camarena Ristorante, Valencia) ospite di Dario Ranza al Ristorante Ciani, Lugano con una cucina molto tecnica basata su un rispetto totale dei prodotti di stagione che prende direttamente dal suo orto e dalla ricca Valencia dove coesistono ecosistemi diversi e un clima che garantisce una 'dispensa' enorme;

• **Joan Roca**

(3 stelle Michelin - 1 stella verde Michelin - El Celler De Can Roca,

Girona) ospite di Domenico Ruberto allo Hotel Splendide Royal, arriverà con la sua tradizione mediterranea incentrata sul prodotto, reinterpretata con uno stile moderno e creativo e in totale libertà, che ha portato il ristorante ben due volte ai vertici mondiali (2013 e 2015 miglior ristorante del mondo secondo The World's 50 Best Restaurant). Una proposta basata su eccellente qualità delle materie prime unite a tanta ricerca e innovazione tecnica;



Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 3/9

- **Mario Sandoval**

(2 stelle Michelin - 1 stella verde Michelin - Coque Restaurant, Madrid) sarà ospite per due sere di Claudio Bollini al Seven Lugano con il ricco background familiare e una proposta fatta innanzitutto di materie prime straordinarie per una cucina madrilenana che trae ispirazione dai prodotti tradizionali, ma trattati in modo creativo, avanguardistico e artistico;

- **Nacho Manzano**

(2 stelle Michelin - Casa Marcial, Arriendas) sarà ospite di Cristian Moreschi a Villa Principe Leopoldo. Impegnato nella conservazione e nel rinnovamento delle ricette tradizionali asturiane, sostenitore convinto della sua terra, che grazie a fantastiche condizioni climatologiche e geografiche fornisce una serie di pro-

dotti e valori unici, preparerà piatti mescolando molti prodotti del mare e della montagna.

- **Jesus Sanchez**

(3 stelle Michelin - 1 stella verde Michelin - Cenador de Amos, Cantabria) ospite di Alessandro Boleso a Villa Castagnola, Lugano. Membro onorario della Confraternita dell'acciuga cantabrica, fedele ai prodotti locali, difende i sapori cantabrici attraverso le emozioni e la creatività. Con forti influenze dalla cucina francese, basca e navarrese, nella sua cucina convivono essenzialità e complessità con grande rispetto della stagionalità dei prodotti biologici che coltiva nell'orto, lavorando anche con produttori locali.

- **Alvaro Salazar**

(2 stelle Michelin - Voro Restaurant,

Maiorca) ospite di Luca Bellanca al Ristorante Meta, Lugano. Creatività, memoria e ambiente sono le caratteristiche di questo giovane chef di origini andaluse che sviluppa una cucina libera, traendo ispirazione dall'ambiente, dove il Mediterraneo è presente in ogni passo con Maiorca come ricca dispensa a cui aggiunge gli aromi e anche le tecniche della cucina classica andalusa.

La chiave di successo, sin dalla prima edizione di S.Pellegrino **Sapori Ticino**, è stata quella di unire turismo ed enogastronomia da tutto il mondo con ben 350 stelle ospitate ad oggi.

«Per noi - afferma Stauffacher - avere partner anche come la Comunidad de Madrid ci inorgoglisce molto e ci permette di proseguire nello scambio culturale e turistico che è alla base del nostro Festival. Come sono fondamentali le partnership con Ticino Turismo, le Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e Lugano Region.

Questa edizione in particolare è stata possibile grazie anche alla preziosa collaborazione di Don Rafael Anson, figura emblematica in Spagna per la cultura enogastronomica».

Come ogni anno il Festival inizierà ufficialmente con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano lunedì 26 settembre dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels per poi continuare con le serate ufficiali e si chiuderà domenica 13 novembre sempre con il Final Party all'Hotel Splendide Royal di Lugano dove il sigillo alla manifestazione verrà messo da alcuni degli chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses.



Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

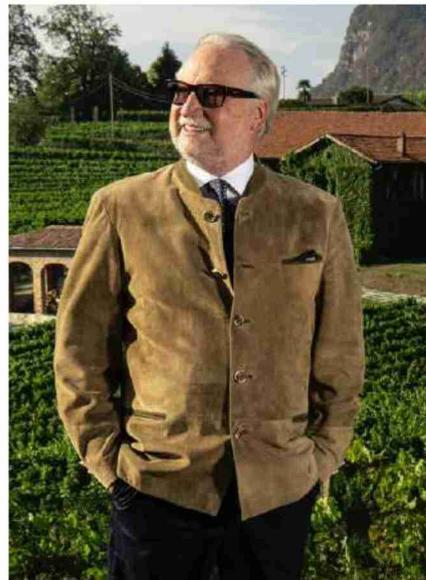
**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 4/9

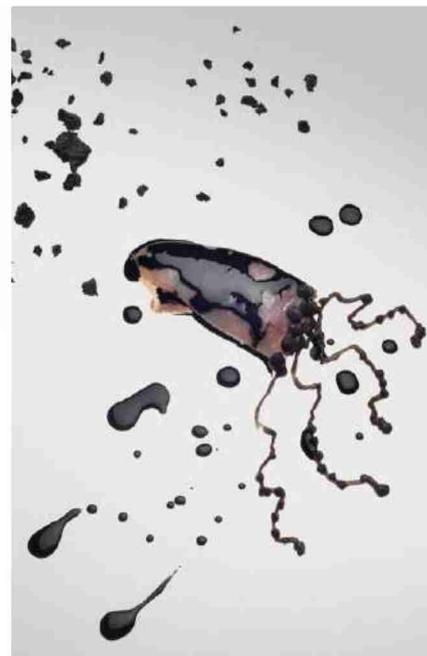
Non mancheranno le serate promozionali oltre Gottardo dedicate al Ticino, nelle strutture di alcuni membri del gruppo Swiss Deluxe Hotels, l'associazione che riunisce 39 fra i migliori e più esclusivi Hotel 5 stelle della Svizzera, dove affiatati gruppi di top Chef ticinesi porteranno il loro estro culinario abbinato alle eccellenze enologiche del nostro territorio, e due appuntamenti molto amati dal pubblico di SPST: la Ladies night, quest'anno con una grande amica di SPST Anna Matscher presso il Ristorante Moncucchetto e il Dejeuner au Chateau presso la Tenuta Castello di Morcote il 4 di settembre, come primo assaggio di una edizione che si prospetta indimenticabile. Una edizione che celebrerà anche Maestro Martino con una serata a Villa Castagnola, il primo cuoco moderno della storia originario della valle di Blenio, a dimostrazione che il territorio che da 16 anni celebra grandi chef grazie a S.Pellegrino **Sapori Ticino** già dal XV secolo era la culla della cultura gastronomica. 🍷

Tutti i dettagli su  
[www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)



Dany Stauffacher

01





Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002  
Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 5/9

02



03



04



05





Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

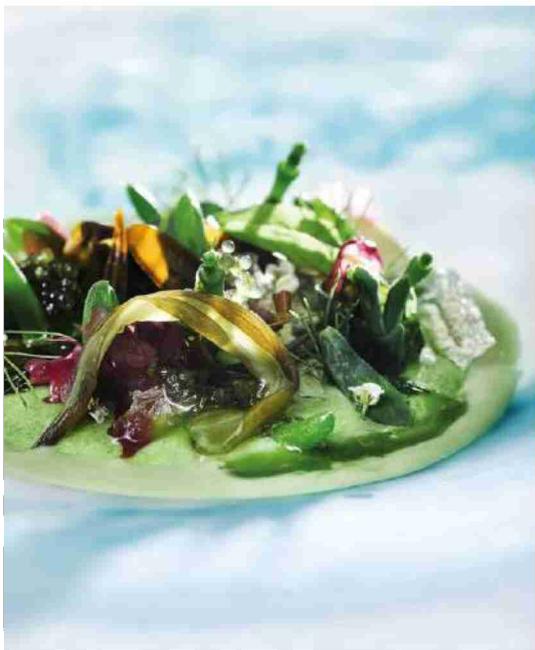
Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



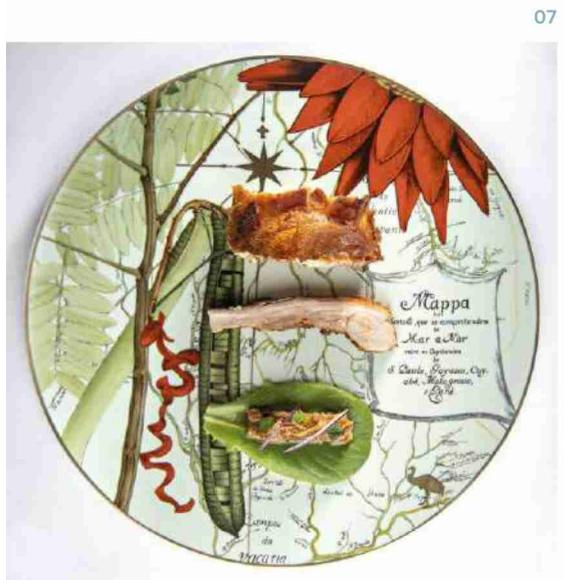
Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002  
Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 6/9



06



07



08



09



Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002  
Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 7/9

10



11





Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002  
Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 8/9

**JOAN ROCA**      **JESÚS SÁNCHEZ** CREATORE DEL MÓN      **PACO RONCERO**      **SERGIO E JAVIER TORRES**

**NACHO MANZANO**      **España ahora**      **MARIO SANDOVAL**

**PAOLO CASAGRANDE**      **RICARD CAMARENA**      **ALVARO SALAZAR**      **PACO PÉREZ**

**S.PELLEGRINO**  
**SAPORI TICINO**



Ticino Welcome  
6900 Lugano-Paradiso  
091/ 985 11 88  
<https://www.ticinowelcome.ch/it/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 10'500  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 110  
Superficie: 218'084 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85640477  
Clipping Pagina: 9/9

01

**Paco Perez**

Calamar

02

**Paolo Casagrande**

Chocolate vegetal

03

**Hermanos Torres**

Crema de cebolla

04

**Paco Roncero**

Quisquillas

05

**Ricard Camarena**

Quisquilla, judía bobby, salvia e higo

06

**Joan Roca**

Mar y Montaña

07

**Mario Sandoval**

Lacquered suckling pig

08

Mercado de San Miguel,

Comunidad De Madrid

Ph: © Hugo Fernández

09

**Nacho Manzano**

Ventresca con piel de sardina

10

**Jesus Sanchez**

Tortilla de amos

11

**Alvaro Salazar**

Braised piece of veal,

beetroots & aromatic herbs