



## S.Pellegrino **Sapori Ticino** 2022, España Ahora

18 Novembre 2022, Redazione

**Grande successo per la sedicesima edizione di S.Pellegrino **Sapori Ticino****

Grande presenza di pubblico per questa edizione di S.Pellegrino **Sapori Ticino** dedicata alla Spagna, con 10 Chef tra 2 e 3 stelle Michelin e 12 Official Nights, che si sono svolte in alcune delle più belle e significative location del Ticino, con gli chef spagnoli ospiti dei colleghi ticinesi

### Dejeuner au Chateau

4 invece i momenti speciali creati dal 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.

Grazie a tutto questo, S.Pellegrino **Sapori Ticino** 2022 è andato sold out in pochissimi giorni dopo l'apertura delle iscrizioni.

Ingredienti di questo successo: una proposta sempre più diversificata e accurata con cene di altissimo livello e grandi vini in accompagnamento e l'ospitalità di un Canton Ticino accogliente e ricco di attrattiva. 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

### Gli chef di S.Pellegrino **Sapori Ticino** 2022

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.

Grande l'affiatamento che si creato 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.

### Le fantastiche location di S.Pellegrino **Sapori Ticino** 2022

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



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

Genere di media: Internet  
Tipo di media: Riviste specializzate



**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86312737  
Clipping Pagina: 2/2

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.

## Il Final Party

Capacità creativa e professionalità gastronomica hanno caratterizzato anche il Final Party del 13 novembre, che ha visto protagonisti alcuni chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses, storica Associazione di chef provenienti da tutta la Svizzera che condividono la stessa passione, la qualità della cucina e del servizio, con l'obiettivo comune di promuovere l'industria dell'ospitalità e la cucina gourmet a livello nazionale e internazionale.

Domenico Ruberto dell'Hotel Splendide Royal ha ospitato Lorenzo Albrici della Locanda Orico di Bellinzona, Luca Bellanca del Ristorante Meta di Lugano, Diego della Schiava del The View di Lugano e Cristian Moreschi di Villa Principe Leopoldo a Lugano. Per un totale di 5 stelle Michelin, tra cui la new entry Diego Della Schiava, festeggiati a fine serata con la consegna delle targhe Michelin 2022 a seguito della cerimonia a Losanna dello scorso ottobre.