



Cucina

Le stelle della gastronomia spagnola fanno tappa in Ticino

In occasione dell'edizione 2022 di San Pellegrino **Sapori Ticino**, in programma dal 26 settembre al 12 novembre, dieci tra i migliori chef spagnoli porteranno da noi i loro sapori.

2022-09-14, Teleticino

Ci sarà anche lo chef Joan Roca, gestore insieme ai fratelli del ristorante El Celler de Can Roca di Girona, 3 stelle Michelin e per due volte migliore al mondo, tra i grandi nomi della prossima edizione di San Pellegrino Sapori Ticino. La cucina spagnola ha una tradizione di centinaia di anni e oggi è una delle destinazioni più ricercate dai buongustai di tutto il mondo. Ma questavolta sarà lei a venire alle nostre latitudini, con 10 chef tra le 2 e le 3 stelle Michelin che porteranno i loro sapori e il loro sapere culinario in Ticino. Oltre a Joan Roca, Paolo Casagrande da Barcellona e Jesus Sanchez, ambasciatore delle acciughe del Cantabrico, sono solo alcuni degli chef che dirigeranno l'orchestra nelle serate ufficiali, 12 in tutto.

Il programma

L'edizione 2022 del Festival, contraddistinta dal motto "España Ahora", inizierà ufficialmente il 26 settembre allo Splendide di Lugano e si concluderà il 12 novembre ancora a Lugano, al Meta. Durante queste serate gli chef iberici verranno ospitati dai colleghi ticinesi che ogni anno mettono a disposizione la loro professionalità e la loro cucina. Davide Asietti, executive chef Blu Restaurant & Lounge, accoglierà ad esempio a Locarno Paco Roncero, due stelle Michelin a Madrid. "A livello organizzativo, ricordo che le prime volte era un po' complicato, perché inizialmente non sai come approcciarti a un grande chef stellato", racconta Asietti ai microfoni di Ticinonews. "Alla fine però sono come noi, quindi dopo le prime mail si instaura subito un rapporto. Bene o male parliamo sempre la stessa lingua, quella della cucina, e riusciamo a interagire come se ci conoscessimo da sempre".

Le esigenze dei grandi nomi

Anche in trasferta il livello deve restare altissimo. Ogni chef ha le sue richieste: chi arriva con una brigata di 14 collaboratori, chi pretende una certa forma di piatto. In ogni caso, tutti hanno già pronta la lista della spesa. "Ci sono dei prodotti che reperiamo noi sul nostro mercato, altri li fanno arrivare loro. Ci capita anche di fare i salti mortali per trovare alcune materie prime che magari nella nostra regione non sono così evidenti da scovare", conclude Asietti.

L'intervento di Dany Stauffacher, Ceo di **Sapori Ticino**, nel corso del notiziario di Ticinonews di ieri sera:

