

**SPECIALE ENOGASTRONOMIA**



**SEDICESIMA EDIZIONE**  
Il tema di quest'anno è España  
ahora: 12 serate con 10 dei più famosi chef spagnoli con 2 e 3 stelle Michelin per rendere onore a questa grande tradizione culinaria. Tra di loro Paolo Casagrande, Ricard Camarena e Paco Roncero. E nella seconda metà del programma il maestro Joan Roca

**LA SPAGNA**  
Viaggiare a tavola tra tradizione e innovazione



Alessandra Gesuelli

La cucina spagnola protagonista di S. Pellegrino Sapori Ticino ha una tradizione di centinaia di anni ed oggi il paese è tra i più ricercati dai buongustai di tutto il mondo. Nel corso delle 12 serate della kermesse, i partecipanti potranno scoprire come le diverse regioni, con forti identità locali, hanno sviluppato una cucina molto variegata. L'attuale panorama gastronomico è il risultato di secoli di evoluzione e storia, uniti alla stagione dell'avanguardia che l'ha vista protagonista dagli anni Novanta. Come altre cucine mediterranee, presenta tracce dell'epoca romana, ma è stata per secoli anche parte del mondo islamico. Senza dimenticare che è stata una delle prime potenze europee a stabilire colonie nelle Americhe e in altre parti del mondo, quindi molti prodotti esotici hanno raggiunto la Spagna prima del resto dell'Europa. Se si pensa all'inizio del Cinquecento, al pomodoro, la patata, il mais e il cacao. Questa varietà incredibile di sapori e colori incontra i sapori e sapori del Ticino: un dialogo tra due territori diversi che sono legati da relazioni di lunga data. Già nel tardo Medioevo, la Spagna aveva una legazione in Svizzera e, durante la Prima guerra mondiale la Spagna era il più importante fornitore di prodotti alimentari della Confederazione Elvetica. E poi nel Ticino batte un cuore mediterraneo.

Alessandra Gesuelli

La Spagna incontra il Ticino nella 16esima edizione di «S. Pellegrino Sapori Ticino». La storica manifestazione svizzera torna in autunno dal 26 settembre al 13 novembre con il tema España ahora. Sempre attenta alle tendenze del mondo gastronomico, la kermesse quest'anno vede ospiti d'onore 10 dei più famosi chef spagnoli con 2 e 3 stelle Michelin che, accompagnati dagli chef ticinesi, animano 12 serate nelle location più esclusive del Cantone. Si rende così onore a una delle tradizioni culinarie più importanti in Europa, quella spagnola, con ben 226 stelle Michelin, tra grandi cuochi e cucine regionali: «Da 16 anni raccontiamo diverse culture gastronomiche attraverso straordinari chef e per il 2022 vogliamo presentare una delle nazioni più interessanti a livello internazionale con il suo straordinario patrimonio» racconta Dany Stauffacher ideatore della manifestazione. Nei viaggi che ho fatto in Spagna in quest'ultimo periodo e grazie agli incontri che ho avuto, ho capito che in questa edizione ci confronteremo con un mondo dalle mille sfaccettature,

**SERATE GOURMET IN SVIZZERA**

**Ora le stelle di Spagna brillano anche in Ticino**  
**Un evento da non perdere**  
Grandi chef riuniti per l'edizione 2022 di S. Pellegrino Sapori Ticino

all'avanguardia, con sapori e proposte culinarie sorprendenti» conclude Stauffacher. L'edizione di quest'anno è realizzata in collaborazione con la Comunidad de Madrid e con Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia. L'evento è anche una occasione unica di promozione del territorio ticinese,

**COLLABORAZIONE**  
L'evento è realizzato con la Comunidad de Madrid

se, con la presenza di Ticino Turismo, delle Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e di Lugano Region. La serata d'apertura il 26 settembre è dedicata agli chef dei Swiss Deluxe Hotels, partner della manifestazione, protagonisti di un evento all'interno dell'hotel Splendide Royal di Lugano. Le cene ufficiali iniziano il 27 con Paco Pérez, del ristorante Miramar a Llançà, Girona. Conosciuto per il suo approccio innovativo alla cucina mediterranea e per la passione per gli ingredienti unici e regionali sarà allo Swiss Diamond di Vico Morcote. Il 2 e 3 ottobre ci si sposta all'Eden Roc di Ascona e al Castello del

Sole, sempre ad Ascona, per lo chef tre stelle Paolo Casagrande, del Lasarte di Barcellona. Di origine italiana, si è fatto strada tra numerosi ristoranti in Europa, ma l'incontro fondamentale è con Martín Berasategui nel 2003. Tre le sue influenze principali: i Paesi Baschi, l'Italia e la Catalogna, le zone di origine dei suoi chef e la sede del suo ristorante. Il 9 ottobre a Villa Orselina, i fratelli Sergio e Javier Torres

**CUCINA E TURISMO**  
Una occasione per scoprire il Canton Ticino

portano la loro cucina, fatta di famiglia, tanto lavoro e innovazione. Prodotti di stagione, biologici, rispetto del sapore e cura dell'estetica, caratterizzano questi chef, che oltre alle due stelle hanno anche la stella verde Michelin. Il 10 ottobre arriva in Ticino l'avanguardia di Paco Roncero, due stelle con il suo ristorante all'interno del Casinò a Madrid. Ospite del Blu Restaurant & Lounge di Locarno, propone un menù techno-emozionale grazie al mix di cucina sensoriale, tecnica e creatività. Il 12 e 13 ottobre si terranno nella bella azienda di Moncuccetto due cene speciali in compagnia di Anna Matscher, chef stellata del Zum Löwen in Alto Adige. La sua è una cucina alpina con influenze mediterranee e una passione per le erbe, che coltiva nel suo orto e raccoglie nei boschi. Il 16 ottobre, a marcare la prima metà della manifestazione, arriva al Ristorante Ciani di Lugano, Ricard Camarena. Lo chef porta sul lago la sua Valencia dove coesistono ecosistemi diversi e un clima che garantisce una dispensa enorme e una grande attenzione alla sostenibilità. Per il programma e le prenotazioni: [www.sanpellegrinosaporticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporticino.ch).



**Il team ticinese delle serate ufficiali S. Pellegrino Sapori Ticino 2022**

Dany Stauffacher con Davide Asietti, Luca Bellanca, Alessandro Boleso, Giuseppe Buono, Marco Campanella, Cristian Moreschi, Dario Rianza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Riccardo Scamarico

