

SPECIALE ENOGASTRONOMIA



ESPAÑA AHORA
L'edizione 2022 dedicata alla Spagna con i grandi maestri stellati è realizzata con la Comunidad de Madrid e con Don Rafael Anson, Presidente dell'Accademia Iberoamericana di Gastronomia e Presidente onorario dell'Accademia Internazionale di Gastronomia

MADRID
Una capitale dinamica e vivace tutta da scoprire



Alessandra Gesuelli

■ Cosmopolita e sempre in fermento. La città di Madrid e il suo territorio, la Comunidad de Madrid, è una regione dinamica e la sua proposta gastronomica lo riflette. Per questo S.Pellegrino Sapori Ticino l'ha voluta come partner dell'edizione 2022 della manifestazione. Nel mondo della gastronomia madrilenica ci sono sempre novità: in città nascono nuovi spazi gastronomici, negozi di specialità, scuole di cucina e tour culinari. Ci sono poi tanti festival gastronomici e diversi mercati tradizionali sono stati convertiti in veri e propri mercati gastronomici per promuovere i prodotti alimentari locali, come i vini. L'atmosfera internazionale di Madrid si ritrova perfettamente nelle cucine dei suoi numerosi locali. Si va dai tapas bar, che riflettono lo stile di vita mediterraneo, diventando un vero e proprio simbolo della ristorazione «easy» iberica, ai ristoranti storici «Centenarios», che da oltre cent'anni preparano i piatti tipici della città e servono il miglior vino della regione. Infine ci sono gli stellati più raffinati: la Comunità di Madrid ha 33 stelle, assegnate in 25 ristoranti su tutto il territorio. L'attuale cucina spagnola gourmet è attenta anche all'impegno ambientale, come dimostrano le tante Stelle Verdi Michelin assegnate per l'uso dei prodotti stagionali e locali e la sostenibilità come caratteristica distintiva dei progetti culinari.

Alessandra Gesuelli

■ Spagna protagonista della 16esima edizione di «S.Pellegrino Sapori Ticino». La manifestazione fino al 13 novembre vede ospiti d'onore alcuni dei più famosi chef spagnoli con 2 e 3 stelle Michelin che, accompagnati dagli chef ticinesi, animano le serate nelle location più esclusive del Cantone. Il tema di quest'anno, España ahora, vuole rendere omaggio a una delle più importanti gastronomie europee, tra tradizione e innovazione, ed 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 vede anche la presenza di Ticino Turismo, delle Organizzazioni Turistiche Regionali di Locarno Ascona e di Lugano Region. La seconda parte del programma inizia il 23 ottobre con il maestro Joan Roca, ospite dell'hotel Splendid Royal di Lugano. Con i suoi due fratelli, Josep, grande maître e sommelier, e Jordi, geniale pastry chef, guida dal 1986 El Celler De Can Roca, vicino Girona, 3 stelle Michelin dal 2009 e di-

GRANDI APPUNTAMENTI IN SVIZZERA

Il Ticino celebra la cucina di tutta la Spagna con gli chef più famosi

Fino al 13 novembre serate esclusive con S. Pellegrino Sapori Ticino 2022

verse volte ai vertici delle più importanti classifiche mondiali. La cucina di Roca si ispira alla tradizione mediterranea incentrata sul prodotto, ereditata dagli insegnamenti della madre e reinterpretata con uno stile moderno, frutto di ricerca e sperimentazione. Il 30 e 31 ottobre arriva al ristorante Seven di Lugano, nell'edificio del Casinò, Mario Sandoval, dal Coque Restaurant di Madrid. World Ambassador

per il Jamón Ibérico, rappresenta la terza generazione di chef nella sua famiglia. Oggi lavora con i fratelli Diego, maître de sala, e Rafael, capo sommelier. Il suo stile è fatto di materie prime straordinarie che rispettano le stagionalità e, se possibile, vengono prese dal territorio. Cosa che è valsa al locale anche la Stella Verde Michelin. Il 6 novembre a Villa Principe Leopoldo di Lugano, si viaggia verso le Asturie con Nacho Manzano, dal ristorante Casa Marcial, dal ristorante Casa Marcial, ad Arriandias. Migliore chef 2021 per la Reale Accademia di gastronomia, Nacho Manzano è impegnato nella conservazione e nel rinnovamento delle ricette

tradizionali asturiane, insieme alle sorelle Ester e Sandra. Un vero ambassador di questa splendida regione del Nord della Spagna con la sua cucina del paesaggio, dal mare e alla montagna. Ancora una suggestiva regione spagnola, la Cantabria, sbarca in Ticino, il 7, con la cena di Jesús Sanchez a Villa Castagnola, a Lugano. Nel suo Cenador de Amos, in Cantabria propone piatti essenziali, fedele ai sapo-

IN VIAGGIO A TAVOLA
Dal Ticino alle regioni della Spagna

COLLABORAZIONI
La Comunidad de Madrid tra i partner della kermesse



Il team ticinese di S.Pellegrino Sapori Ticino 2022

Dany Stauffacher con Lorenzo Albrici, Davide Asietti, Marco Badalucci, Luca Bellanca, Andrea Bertarini, Alessandro Boleso, Claudio Bollini, Giuseppe Buono, Marco Campanella, Diego Della Schiava, Bernard Fournier, Nicola Leanza, Andrea Levratto, Loris Meot, Tito Modugno, Cristian Moreschi, Andrea Muggiano, Frank Oerthle, Federico Palladino, Andrea Pedrina, Dario Ranza, Mattias Roock, Domenico Ruberto, Riccardo Scamacchio, Ambrogio Stefanetti