

CucinaPaolo Casagrande: «Il mio ristorante ha 3 stelle, ma a casa faccio il risotto!»

Il grande chef italiano ospite di due serate di S.Pellegrino **Sapori Ticino**: «Ai giovani dico di non essere ossessionati dalla stella, ma di divertirsi e sperimentare» - VIDEO

2022-10-08, Mattia Sacchi

Uno chef, tre stelle Michelin, due ristoranti. Non stiamo dando i numeri, ma raccontando le due esclusive serate di S.Pellegrino **Sapori Ticino**, che il 2 e il 3 ottobre ha portato all'Eden Roc e al Castello del Sole di Ascona Paolo Casagrande, tra i più importanti chef europei. Il 44enne italiano, ma ormai spagnolo di adozione, ha mostrato alle buone forchette ticinesi tutto il suo talento, con piatti in grado di abbinare l'innovazione e la ricerca di ingredienti pregiati ai gusti genuini e alle tradizioni regionali.

Lo chef del ristorante Lasarte di Barcellona è stato accompagnato da due colleghi stellati in questa avventura asconese: rispettivamente Marco Campanella de La Brezza e Mattias Rook della Locanda Barbarossa. Entrambi i cuochi sono rimasti colpiti non solo dall'estro di Casagrande, ma anche dalla sua gentilezza e dalla sua disponibilità, ben lontana dagli stereotipi sugli chef pluristellati ma bizzosi.

Una signorilità che anche il Corriere del Ticino ha avuto modo di testare, come potete vedere nel reportage di questa straordinaria due giorni.

