

**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO**

PUBBLIREDAZIONALE

Creatività, memoria e ambiente

Ispirazioni gourmet da Maiorca

Mancava un'isola nell'itinerario di S.Pellegrino Sapori Ticino 2022. E da Maiorca, isola dai forti contrasti, la più grande e la più famosa delle Baleari, arriva l'ultimo chef spagnolo dell'edizione dedicata alla cultura gastronomica spagnola España ahora.

Il compito di concludere le serate ufficiali della manifestazione spetta infatti al giovane chef Álvaro Salazar che rappresenta una intrigante novità nell'attuale panorama gastronomico spagnolo, ospite di Luca Bellanca al Meta di Lugano sabato 12 novembre.

Di origini andaluse, con una cucina libera e svincolata, ma con un forte impegno verso l'ambiente e le proprie radici, con i suoi piatti rende omaggio alla straordinaria ricchezza gastronomica del suo Paese. La sua carriera professionale è stata fulminea: ha conquistato la prima stella a 29 anni e la seconda a 36 anni basandosi su creazioni mediterranee e sapori del mondo. La sua passione per la cucina è iniziata molto presto e fin da piccolo cucinava a casa con la nonna Luisa. Álvaro Salazar si è formato al fianco di chef come José Carlos Fuentes, Sergi Arola, Benito Gómez e Francis Paniego.

A 17 anni inizia l'avventura nella cucina di Tragabuches, l'attuale ristorante Bardal – con due stelle Michelin; dopo questi primi stage arrivano i ristoranti El Portal e Echaurren, dove continua il suo apprendistato in una cucina che si distingue per passione e mestiere. E succes-

sivamente, oltre alle importanti esperienze in Spagna, ha esplorato anche i sapori di Parigi, Kuwait e Stoccolma, prima di arrivare a Palma di Maiorca.

Nel 2015 è stato selezionato da San Pellegrino come uno dei dieci migliori giovani chef di Spagna e Portogallo. Nel marzo 2019 si è trasferito nel ristorante che gestisce oggi a Maiorca, il VORO, dove ha ottenuto due stelle nel 2021. Il nome, che viene dal latino e significa «divorare», è di per sé una dichiarazione di intenti. La proposta gastronomica, con due menù degustazione che variano in base al numero di piatti, riflette una cucina fresca e moderna dove si gioca con le consistenze per reinterpretare i sapori di un tempo, sempre molto raffinati. La sua cucina è un viaggio, un'attitudine, un universo che trascende i confini e gli orizzonti e che non smette mai di guardare verso il Mediterraneo. È naturalezza, provocazione e raffinatezza. Un'esperienza culinaria saporita e irreprensibile che non dimentica mai le origini o le geografie che, come ben espresso dall'etimologia, invita gli ospiti a divorare e consumare voracemente i loro succulenti menù. Oggi, Maiorca è la sua dispensa.

È convinto che la cucina del futuro debba avere memoria e sorpresa, oltre a essere onesta e coerente con l'ambiente e il cliente, ma soprattutto non deve essere superfua. Nelle sue proposte non devono mai mancare olio extra vergine d'oliva, succhi filtrati e brace. I suoi

piatti sono fatti con prodotti unici, con fiori, foglie e alghe dell'ambiente che lo circonda grazie a viaggi ed esperienze che lo hanno influenzato.

Álvaro Salazar cucina ciò che vorrebbe mangiare. I suoi sono piatti itineranti, frutto della sua esperienza in vari Paesi, in cui non mancano mai il Mediterraneo, le materie prime delle Isole Baleari e cenni alla sua terra d'origine. La sua cucina emana gli aromi di Linar, Cordoba, con creazioni ispirate ad altre parti del mondo.

Più recentemente, è stato uno dei volti visibili dell'ultima campagna Food from Spain del Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione, che mira a promuovere i prodotti locali.

Una ricetta emblematica che gli ospiti di S.Pellegrino Sapori Ticino potranno gustare e che rispecchia i suoi spostamenti è l'insalata di frutti di mare profumata al Palo Cortado, vino liquoroso dell'Andalusia che si unisce a una composizione marina di crostacei, molluschi e alghe da Maiorca: tutto Salazar in un cucchiaino! O ancora una zuppa fredda andalusa il cui cuore è la mandorla di Maiorca in diverse consistenze.

L'obiettivo è quello di utilizzare il prodotto nella sua interezza in ogni piatto che lo compone.

Una proposta gastronomica audace, emozionante, dolce e intensa, che evolve costantemente per sorprendere gli ospiti.

CORRIERE DEL TICINO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>

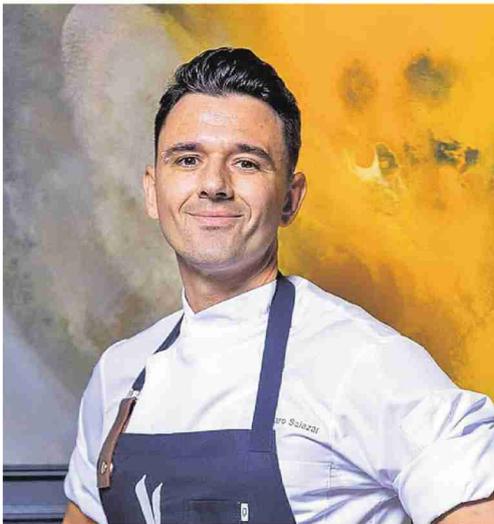
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'378
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 9
Fläche: 63'609 mm²

Auftrag: 1092925
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064253
Ausschnitt Seite: 2/2



Álvaro Salazar, 2 stelle Michelin, ospite il 12 novembre al Ristorante Meta di Lugano. Brasato di vitello, barbabietole ed erbe aromatiche by Álvaro Salazar