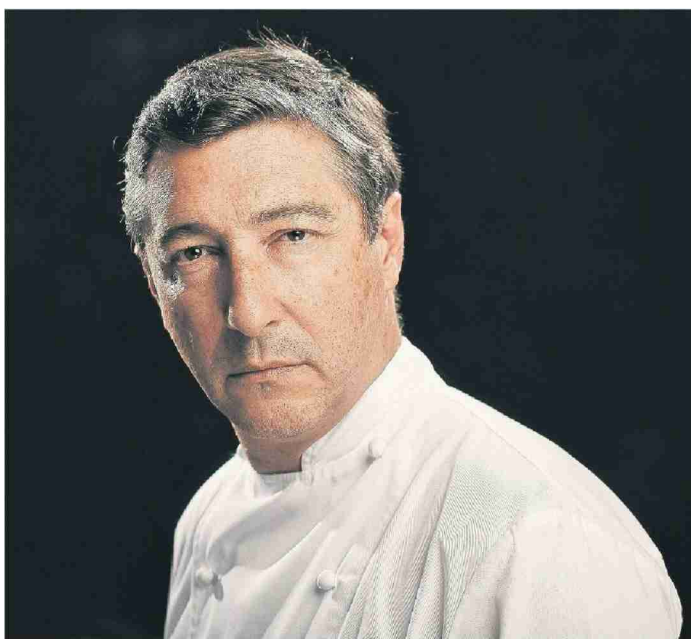


**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO****Tradizione catalana e grandi sperimentazioni***Una cucina mediterranea incentrata sul prodotto*

Una cucina che si ispira concettualmente alla cucina tradizionale mediterranea, reinterpretata con uno stile moderno e creativo e in totale libertà. Sebbene l'accento sia posto principalmente sull'eccellente qualità delle materie prime, anche la ricerca e l'innovazione tecnica svolgono un ruolo di prim'ordine. Questo è lo stile di Joan Roca, lo chef del ristorante El Celler de Can Roca a Girona, acclamato per due volte (2013 e 2015) come miglior ristorante del mondo da The World's 50 Best Restaurants, ospite di Domenico Ruberto all'Hotel Splendide Royal di Lugano il 23 ottobre. Il ristorante, che gestisce con i suoi due fratelli, Josep il sommelier e Jordi il pasticciere, vanta 3 stelle Michelin dal 2009 e una stella verde da quest'anno. Introdotta nel 2020, quest'ultima è un riconoscimento che premia i ristoranti all'avanguardia nel campo della sostenibilità, che lavorano con produttori e fornitori selezionati per evitare sprechi e ridurre, o meglio ancora azzerare, la plastica, nonché altri materiali non riciclabili dalla loro filiera, preoccupandosi così di diminuire l'impatto ambientale della propria attività. Molti lavorano direttamente con coltivatori, agricoltori e pescatori, utilizzano pascoli naturali, coltivano piante e allevano animali. Hanno a cuore il loro impatto sul pianeta e mostrano passione e consapevolezza verso un tema che è cresciuto fino a diventare un movimento verso un cambiamento positivo. Nel 2015 è così nato, ad esempio, Roca Recicla, il progetto per dare una secon-



*Joan Roca, 3 stelle Michelin, ospite all'Hotel Splendide Royal di Lugano.*

da vita alle bottiglie di vetro del ristorante, riducendo al minimo i rifiuti. Il processo si svolge nel laboratorio a La Masia (I+R), creato nel 2014 accanto al ristorante: un centro di ricerca, istruzione e creatività, una casa per lo scambio multidisciplinare. Per i fratelli Roca, la cucina del futuro presuppone un pianeta sano. Il processo creativo di Joan Roca è un dialogo costante e impegnato con la scienza e gli agricoltori, la tecnologia e la sensibilità, i prodotti e l'antropologia sensoriale. Fra i mostri sacri della cucina d'avanguardia, ha distillato il paradigma di una cucina mediterranea incentrata sul prodotto dalla ma-

dre, facendola evolvere attraverso la leva dei progressi tecnici e dello sperimentalismo multisensoriale, creando piatti che uniscono sapienza e spettacolo, ricerca e ispirazione, virtuosismo e poesia. Una cucina tradizionale catalana con grandi sperimentazioni. A Girona lavorano con un botanico per studiare e provare nei piatti le erbe spontanee della zona, erbe che non erano mai state utilizzate in cucina. Hanno una distilleria interna, dove estraggono sapori e oli essenziali da fiori, frutti e radici, dalla lavanda al finocchio, dal bergamotto, all'arancia fino al fico. Usano ogni metodo, dalla brace alla cottura sottovuoto. Una cu-

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: 13  
Fläche: 66'204 mm²

Auftrag: 1092925  
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064257  
Ausschnitt Seite: 2/2

cina molto tecnica, ma è sempre e solo la ricerca del sapore il filo conduttore di tutto.

La storia gastronomica di Joan Roca è raccontata da piatti iconici e clamorosi come la Olivada, micro-sferificazioni di varie olive, con alla base un sorbetto di oliva Arbequina, poi lamina di oliva Gordal e infine la piparra ossia il peperoncino dolce basco; il primo piatto completamente frutto di due creatività incrociate, quelle di Joan e di Jordi Roca, quindi salato-dolce è del 2005: Torroncino di foie gras, cacao, tartufo, riduzione di Pedro Ximénez e nocciola; tra le ultime novità, un maremonti vegetale, ossia mousse di plancton, crema di semi di zucca, olio al basilico, germogli di erbe aromatiche con alghe marine (e non solo: salicornia, finocchi di mare e finocchi di terra), funghi enoki e miele o ancora la millefoglie di sedano rapa farcita con composta di pera, gocce di caffè, dragoncello, anice e rabarbaro in conserva. In accompagnamento, purea di sedano rapa affumicato e toffee di panna caramellata con grano saraceno. Alla base una riduzione di bucce di sedano rapa cotte alla brace. Non si può non citare l'interessantissima Tartare di barbabietola: al centro una «steak tartare» di rapa rossa con mostarda, salsa Worcester, tabasco, erba cipollina. Poi carpaccio di rapa rossa in conserva, latte di noce pecan, chutney di rapa gialla, salsa olandese alla barbabietola, rapa fermentata e affumicata, tartare delle foglie e dei germogli; o la Trilogia di rombo: carpaccio di rombo marinato con tartare di oliva Kalamata, erba cipollina, zest di pompelmo e pomodoro secco; filetto di rombo al pil pil; pinna di rombo alla brace con crema di aglio e fiori di oxalis. E ancora la Pithivier con farcia di pollo de Bresse, foie gras, tartufo e salsa di

erbe. E per finire in dolcezza la Vaniglia in diverse consistenze accompagnata con uva passa, foglie di tabacco croccanti, arancia verde, pralinato di noci, biscotto alle spezie, gelato al burro nocciola.



*Mare e Monti by Joan Roca.*

© JOAN PUJOL-CREUS