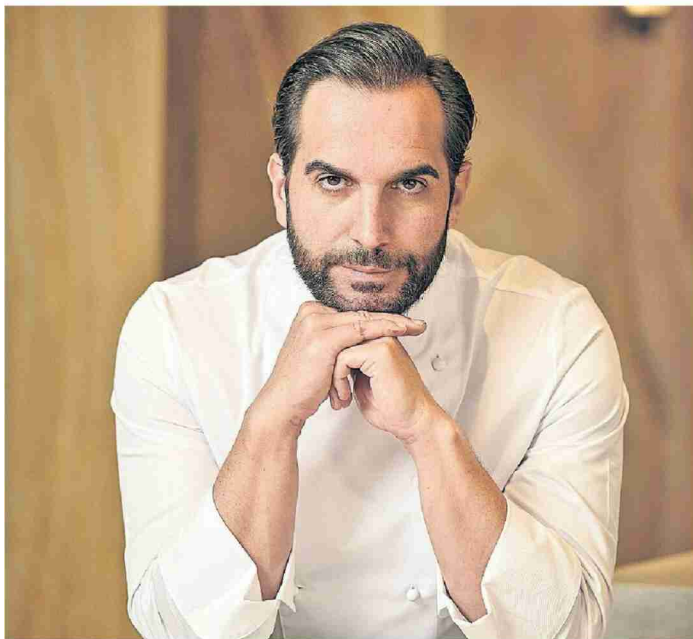
**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO**

PUBBLIREDAZIONALE

Un percorso tra avanguardia e classicità

La memoria gastronomica spagnola che guarda al futuro



Mario Sandoval, 2 stelle Michelin, ospite al Seven Lugano The Restaurant il 30 e 31 ottobre.

Un menu basato sulla memoria gastronomica spagnola e un'esperienza che vuole portare alla scoperta di sapori unici, creati per farsi che venga mantenuto il ricordo. Questa è la filosofia che anima il bistellato Mario Sandoval del ristorante Coque di Madrid che sarà il 30 e il 31 ottobre al ristorante Seven di Lugano. La storia della famiglia Sandoval narra di decenni di cucina, quando nel 1949 i nonni degli attuali 4 fratelli Sandoval, Isidra Martín e Álvaro Huertas (detto Coque), aprirono il loro primo, piccolo locale a Hu-

manes, nella periferia allargata della capitale iberica. Successivamente, nel 1976, i genitori dei fratelli, Rafael Sandoval e Teresa Huertas, ampliarono il locale, ormai battezzato "Coque", e si specializzarono nella tradizionale e tipica cucina madrilenà e del territorio. La straordinaria qualità dei prodotti usati da Teresa Huertas, e la grande capacità di trasformarli in meravigliosi sapori, che si ritrovavano nelle sue preparazioni, è la solida base e l'esperienza a cui ha attinto, negli anni successivi, il figlio Mario Sandoval, per realizza-

re la sua attuale cucina. Innamoratosi della cucina e dei suoi segreti già all'età di 10 anni, inaugurando così la terza generazione di cuochi della famiglia, giorno dopo giorno, ha appreso le tecniche di base di un mestiere che ha poi costruito e perfezionato in diversi corsi e stage a Madrid, in Catalogna e in Francia, con trascorsi da Bras, Arzak, Bocuse e Adrià. Nel 1999 ha rilevato l'attività di gestione del Coque dal padre, insieme ai suoi fratelli. Attualmente si dedica anche all'attività di imprenditore, coordinando servizi integrati di ristorazione e agendo come consulente strategico di servizi alimentari per diverse aziende. È anche relatore alle più importanti conferenze culinarie e ricercatore di nuove tecniche e tecnologie legate alla ristorazione, che lo collocano in mezzo alla più vivace avanguardia culinaria spagnola. Insieme ai fratelli Rafael, l'esperto capo sommelier e responsabile della fornitissima cantina, e Diego il bravo maître direttore e responsabile di Sala, ha spostato l'attività a Madrid, a due passi dal Paseo de la Castellana e nel cuore dell'area urbana che conta. L'occasione è arrivata nel 2018 con il recupero di un grande edificio, una ex discoteca. Oggi è una spettacolare location su tre piani, lounge bar e pure enoteca, dove ogni fratello fa la sua parte. Il cliente viene invitato a un percorso sensoriale di aperitivi che si snoda fra cocktail bar, cantina e cucina, per finire poi al tavolo nella sala ristorante. L'universo gastronomico dei Sandoval



*Cebiche de lubina e iberico by Mario Sandoval.*

passa attraverso i sapori e l'innovazione, la stimolazione dei sensi e la curiosità, l'interazione e il gioco, proponendo un insolito viaggio culinario. L'esperienza prevede un percorso pre-cena, da svolgersi in alcuni passaggi itineranti che conducono alla scoperta dell'intero ristorante, semplicemente camminando. Così si viene immediatamente accompagnati nel piano interrato, dove ci si accomoda in un elegante bar per degustare un cocktail di benvenuto insieme a qualche snack, come l'ottimo Abalone con sriracha e limone. Dopo

una decina di minuti ci si sposta nella vicina cantina, dove, all'interno di un enorme tappo di champagne, compaiono altri stuzzichini come il Macaron di Torta del Casar o l'Iberico con pomodoro moruno. Giusto il tempo di ammirare la notevole selezione di bottiglie, ed è il momento di tornare al piano terra, dove si sosta a fianco dell'immensa cucina a vista, completamente aperta e senza vetri. Dopo un ulteriore passaggio nell'area pasticceria, ci si siede al tavolo della sala ristorante, accolti da Rafael, impegnato a curare la cantina, e da Diego, impeccabile

padrone di casa e supervisore dell'accoglienza.

La cucina del Coque è fatta innanzitutto di materie prime straordinarie, che rispettano le stagionalità, e, se possibile, vengono prese in gran parte dal territorio. Poi è la semplice e delicata naturalezza proveniente dalla tradizione familiare, unita alla sapiente capacità di combinare con maestria e creatività i vari sapori che ne fanno una cucina identitaria con uno stile che suscita, immediatamente nell'ospite, un'approvazione incondizionata. Mario sperimenta tecniche innovative, come idrolisi, estrazione di li-

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: 10
Fläche: 64'452 mm²

Auftrag: 1092925
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064287
Ausschnitt Seite: 3/3

quidi, distillazione, macerazione o fermentazione. I risultati si gustano in piatti mai banali tipo Gazpacho di tonno, Brodo di mango e foie gras, Tacos di pernice o Tartare di aragosta con peperoncini. Pura avanguardia gastro-scientifica al servizio delle texture e degli aromi della sua moderna «cucina della memoria». Per alcuni dei piatti più speciali del menu utilizza il Jamón Ibérico, di cui è Ambasciatore, per esaltare il sapore, come nel caso di un piatto di verdure dove con il grasso bianco del jamón impiegato come fosse burro, ottiene un risultato squisito. Palato, olfatto, ma anche tatto e immaginazione: per Mario Sandoval tutti i sensi devono essere coinvolti per una vera e continua esperienza multisensoriale.