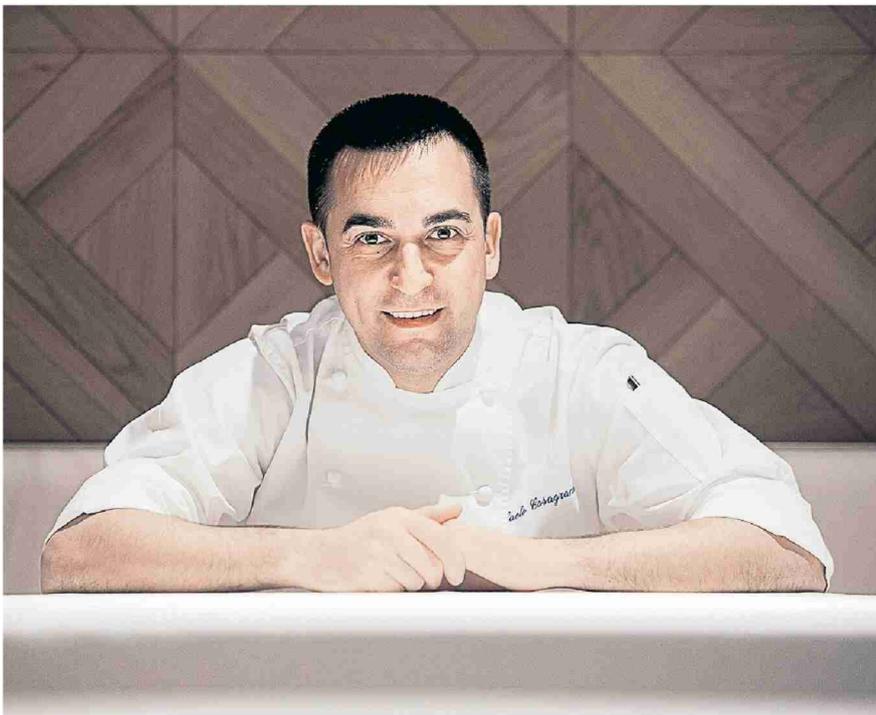


**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO**

PUBBLIREDAZIONALE

**Equilibrio perfetto tra tecnica e sapore***Un italiano tra le stelle spagnole***Chef Paolo Casagrande, 3 stelle Michelin ospite all'Eden Roc e al Castello del Sole di Ascona il 2 e 3 ottobre.**

Prosegue il viaggio nel gusto e nel sapere dei grandi nomi della gastronomia spagnola grazie alla sedicesima edizione di S.Pellegrino Saperi Ticino.

Il 2 e 3 ottobre sarà ospite all'Eden Roc e al Castello del Sole di Ascona un vero signore della cucina, Paolo Casagrande, la cui carriera è stata caratterizzata dalla forza della sua dedizione, da una profonda costanza, e dall'impegno e la passione per l'universo culinario. Al centro delle sue proposte ci sono da sempre materia prima, estro e creatività, capisaldi anche del suo mentore Martín Berasategui.

Italiano di nascita e appassionato di cucina fin dalla più tenera età, Paolo Casagrande si è fatto strada tra numerosi ristoranti in Europa per scoprire nuove tecniche, disciplina e creatività.

Nel 2003, l'incontro con Martín Berasategui, trasformatosi in un rapporto professionale e di amicizia che dura da 19 anni: nel 2005 a Tenerife è a capo del rinomato M.B. del Ritz-Carlton Abama, dove ottiene la prima stella Michelin nel 2010; dal 2012, dopo una pausa di un solo anno per esplorare nuove strade, guida il ristorante Lasarte di Barcellona, e dal 2016 è responsa-

bile dell'intero progetto gastronomico del Monument Hotel, il Grand Luxury Hotel di Barcellona che ospita il ristorante Lasarte e anche il ristorante Oria (1\* Michelin), ottenendo nel 2017 la terza stella Michelin. Una lunga e straordinaria collaborazione sottesa da grandi qualità umane, profonda ammirazione mutua e complicità che hanno regalato a Barcellona il suo primo ristorante tre stelle Michelin. Paolo Casagrande, che si potrebbe definire la gentilezza fatta persona, chef di uno dei templi della cucina nel mondo, vera e propria insegna della gastronomia d'auto-



re, meta ambita di appassionati gourmet, porterà in Ticino l'emozione di partecipare a un'esperienza indimenticabile. Sì, perché prendere parte a una sua cena è come assistere a una pièce teatrale o a un balletto, lasciandosi stupire dai suoi meravigliosi attori. La sua carriera è stata caratterizzata dalla profondità dell'impegno, dalla coerenza, dalla perseveranza, dallo sforzo, e naturalmente dal rispetto per la cucina. Casagrande segue le regole della natura, lavorando con i migliori prodotti offerti dal mare e dalle stagioni, trasformandoli in un'esperienza gastronomica. Ogni piatto è creato con passione, rispetto e cura.

Ogni portata è una tavolozza di colori, dove si alternano pennellate di salse lucide e vivaci.

Avere la possibilità di assaggiare tali creazioni significa essere partecipi per qualche ora di un mondo magico, fatto di bontà, maestria e tanta cultura.

La cucina di Casagrande è fresca, elegante, mediterranea, pensata, in continua evoluzione cercando di eliminare il superfluo sempre di più, volutamente leggera e che in pochi bocconi stupisce e sorprende.

Un esempio è il raviolo di wagyu e anguilla glassata. Qui si gioca con mare e montagna, è un incontro tra grandi cucine, l'italiana e la spagnola, ma anche la giapponese. Tre approcci affascinanti con prodot-

ti eccelsi. Senza dimenticare la superba insalata di crostacei, un omaggio alla Catalogna, con prodotti straordinari sempre freschissimi.

Cura dell'ingrediente, attenzione e creatività sono le prerogative per la creazione di ogni portata. Grazie a S. Pellegrino Sapori Ticino per due giorni un tempio della gastronomia si sposterà nel nostro territorio e permetterà di vivere un viaggio meraviglioso alla scoperta del gusto e del piacere visivo. Attraverso un forte equilibrio, evitando estremismi, piatti strillati, estraendo con grande tecnica il sapore, lavorando sulle intuizioni, portando avanti comunque i canoni della grande cucina.

La cucina di Casagrande è sicuramente mediterranea, senza dimenticare la scuola francese delle salse e neanche le sperimentazioni basche e le spume. Si presenta però con piatti compiuti, leggibili, e godibili. Tra spume e salse, emerge una linea classica, dove la tecnica è al servizio del sapere, che non rinuncia ad alcuni colpi d'auto-re e soprattutto ad un ritmo che dal

fresco porta al caldo, con una attenzione particolare al vegetale e ai prodotti di stagione. Ma soprattutto non rinuncia alla italianità proponendo anche piatti di pasta e di riso. Grande attenzione all'olio d'oliva e grande capacità di dosare bene tecnica e sapore.

Un classico mediterraneo, in cui la cultura italiana, francese e spagnola si fondono in un equilibrio perfetto. La sua è una cucina con influenze fortemente mediterranee in cui predominano i prodotti locali, alla costante ricerca di contrasti di sapori. Per una proposta molto elegante.

Sulla scia delle creazioni "berasateguiane", Casagrande dimostra grande personalità: attinge a piene mani nell'eredità basca, non dimentica le sue radici e si nutre del fortunato territorio catalano, benedetto dalla ricchezza del mare Mediterraneo. Senza nulla negare alla cucina del suo mentore, ne distilla interpretazioni accurate e raffinate, tanto nei sapori come negli abbinamenti, pennellate di grande abilità tecnica e creativa con le quali dipinge proposte con un innegabile carattere proprio.



# 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: 14  
Fläche: 63'499 mm²

Auftrag: 1092925  
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064171  
Ausschnitt Seite: 3/3

