

Online-Ausgabe

Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 353'000
Page Visits: 3'722'994

Leggere online

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002Riferimento: 85742946
Clipping Pagina: 1/1

CucinaLo chef pluristellato e la pizza cotta al sole: «Terribile, ma bisogna sperimentare!»

Nonostante le stelle e il ristorante con Pep Guardiola, Paco Pérez non ha perso la voglia di innovare: «A S. Pellegrino **Sapori Ticino** porto un po' della cultura spagnola» - VIDEO

2022-09-28, Mattia Sacchi

Come si diventa uno dei migliori chef d'Europa, con 5 stelle Michelin? Con talento, ovviamente, ma soprattutto con tanto duro lavoro e anche il coraggio di innovare. Lo sa bene Paco Pérez, grande protagonista della prima serata ufficiale di S. Pellegrino **Sapori Ticino**, ospite di chef Giuseppe Buono allo Swiss Diamond Hotel di Vico Morcote. Lo chef catalano, nonostante un'attenzione e rispetto per la materia prima quasi sacrale, è infatti uno dei più grandi innovatori nel mondo dell'alta gastronomia, come l'uso della stampante 3d in cucina.

Certo, innovazione vuol dire anche essere pronti a commettere qualche errore: a questo proposito Pérez ricorda al Corriere del Ticino il tentativo di pizza cotta al sole: «Ero giovane e volevo provare qualcosa di nuovo, ma il risultato è stato davvero terribile - scherza -! Però l'importante è provare: solo chi non fa non sbaglia, ma non è così che si arriva al successo».

Evidentemente Pérez deve aver imparato la lezione: a testimoniare i commensali della serata luganese di S. Pellegrino **Sapori Ticino**, che hanno riservato, a lui e al suo collega Buono, un lungo applauso al termine di una cena convincente, tra calamari in tre diverse consistenze e formaggi presentati sotto forma di meringhe. Per la rassegna ticinese dedicata all'alta gastronomia è stata una «buona la prima». O meglio, un «bueno el primero» visto il tema di quest'anno, dedicato ai migliori chef spagnoli...

