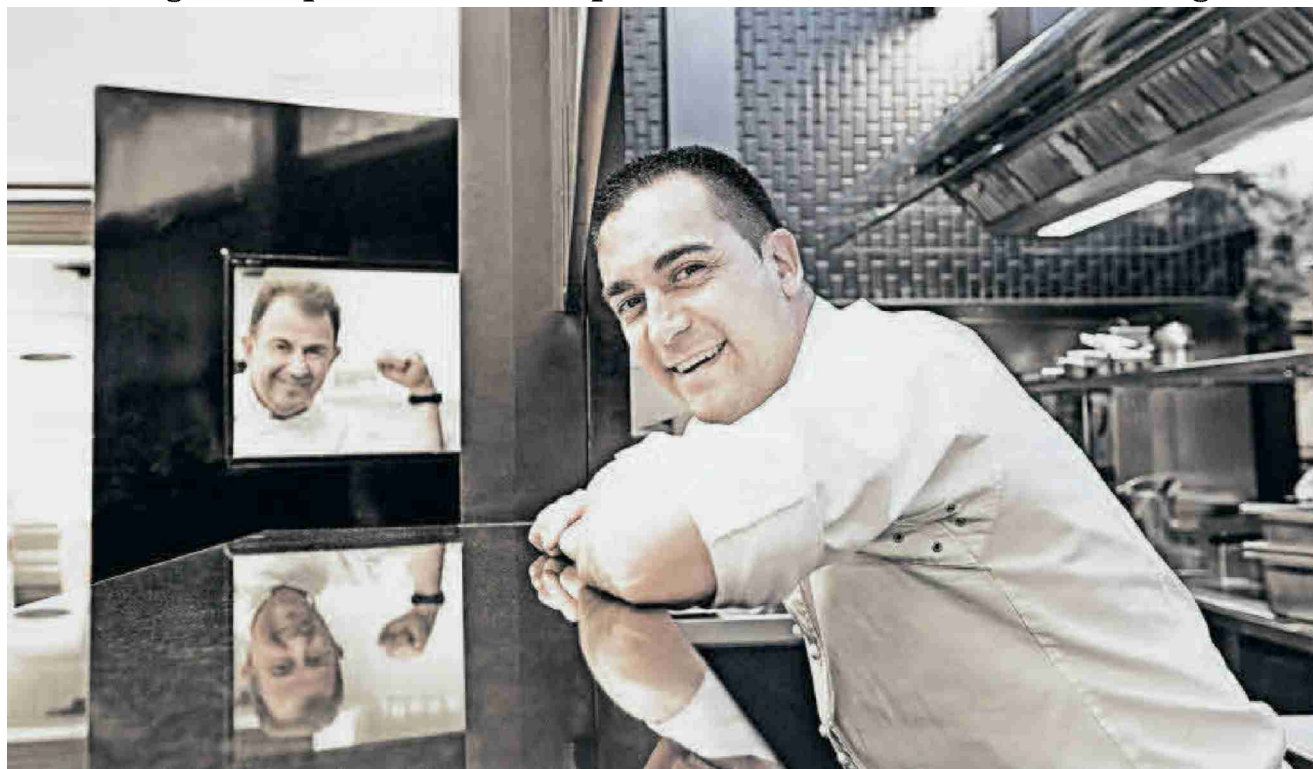


## Rassegna enogastronomica

# Arriva dalla Spagna il conquistador di stelle

### A S.Pellegrino Sapori Ticino è tempo di cucina iberica con Paolo Casagrande



È una delle scene gastronomiche che negli ultimi anni ha fatto la storia, raggiungendo livelli altissimi e sfornando talenti indiscussi: quella spagnola è una cucina di grande spessore che detta le sue regole anche ben oltre i confini nazionali. La Spagna è un'oasi gourmet, potendo contare su materie prime uniche. Per fare solo un esempio, oggi, nella top ten di The World's 50 Best Restaurants ci sono ben 3 ristoranti spagnoli, e non è certo un caso. È una delle realtà culinarie più all'avanguardia, anche grazie a nomi di spicco, oggi vere icone della gastronomia. Una su tutte è Ferran Adrià che negli anni '90, nella storica cucina di El Bulli, ha letteralmente creato un

nuovo stile culinario, influenzando un'intera generazione di chef e facendo conoscere al mondo la cucina molecolare.

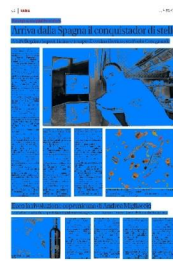
S.Pellegrino Sapori Ticino, che nella sua dodicesima edizione vuole raccontare al pubblico le cucine del mondo, non poteva mancare l'appuntamento in salsa spagnola. Per domani sera, domenica 13 maggio, infatti, è in programma una cena al Ristorante Galleria Arté al Lago del Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano, dove lo chef di casa Frank Oerthle ospiterà Paolo Casagrande, tre stelle Michelin nel Ristorante Lasarte di Barcellona, primo e unico tristellato nella capitale catalana. Origini venete e un accento

«spagnoleggiante» che tradisce i tantissimi anni al lavoro nelle cucine iberiche.

Paolo Casagrande è l'uomo dei grandi obiettivi.

Non è un caso, infatti, che Martin Berasategui, chef che conta 8 stelle Michelin in 3 diversi ristoranti tra San Sebastian, Tenerife e Barcellona, lo abbia eletto a suo delfino. Oggi Casagrande è un professionista maturo e capace di realizzare le «imprese impossibili» che il maestro basco gli assegna.

È stato lui il primo a conquistare una stella Michelin alle Canarie (oggi sono diventate 2), e una volta raggiunto l'obiettivo, si è spostato a Barcellona, dove le ambizioni del padrone di casa



Berasategui puntavano direttamente alla terza. Missione compiuta, per l'ennesima volta.

#### Come si arriva alla terza stella?

«Non abbassando mai la guardia, lavorando costantemente senza mai perdere di vista l'obiettivo. I traguardi importanti non si raggiungono da soli, soprattutto in cucina: è necessario lavorare in team. È un po' come nel calcio: ogni componente della squadra deve avere un ruolo ben definito e ciascuna parte è fondamentale per arrivare a fare goal. Perché tutto funzioni al 100%, ognuno deve dare il 100%. Parlando di cucina, invece, noi non cambiamo un piatto del menu fino a che non ne abbiamo uno migliore. Non si aggiornano le carte per monotonia o per inseguire le mode: al Lasarte si aggiunge un piatto solo se è meglio di quello precedente».

#### Perché la regione basca conta così tanti riconoscimenti gastronomici oggi? Cos'ha di speciale?

«I Paesi Baschi sono una zona privilegiata su diversi fronti: possono contare su prodotti straordinari, hanno un

clima mite e le tradizioni di cucina sanno valorizzare le materie prime. Inoltre, la popolazione basca ha nel suo DNA una grande cultura del cibo, sanno cucinare e mangiare molto bene, hanno prodotti di mare e di terra eccezionali. Anche la vicinanza con la Francia, madre della gastronomia mondiale, non è da trascurare. Infine, questa è anche la terra di tanti grandi nomi della cucina contemporanea che l'hanno saputa raccontare e comunicare, creando un vero e proprio movimento gastronomico».

#### A che punto è la cucina molecolare che ha portato agli onori della cronaca la cucina spagnola?

«Non ritengo che la cucina molecolare sia stata una semplice moda, di quelle che vanno e vengono. È stato, secondo me, un passaggio basilare nella crescita della gastronomia, uno step che ha portato molte nuove tecniche e tecnologie in cucina aiutando gli chef a lavorare meglio o più facilmente. Oggi non se ne parla più molto, ma i suoi effetti si sentono ancora in tutte le cucine gourmet: bisogna saperla

usare senza esagerare e senza escludere altro».

#### Qual è il suo piatto preferito?

«Difficile sceglierne uno dato che mi piace molto mangiare, quindi, rischiando di dare una risposta dispersiva, dico l'eleganza. Per me è importante l'equilibrio di sapori, profumi, consistenze: tutte componenti che concorrono a fare di un piatto, un piatto elegante».

#### Allora ci dica un sapore che non scorderà mai...

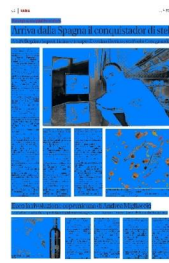
«Il piatto che più ricordo dell'infanzia, pensando alle cene conviviali di famiglia, è di certo la pizza. Ma il sapore che non dimenticherò mai è quello delle sarde in saor di mia nonna.»

#### Com'è fino ad ora la sua prima volta a S. Pellegrino Sapori Ticino?

«Sono molto orgoglioso di essere stato scelto tra gli chef di questa edizione: conosco la manifestazione perché ne ho sempre sentito parlare molto bene e i colleghi che mi hanno preceduto sono professionisti importanti che stimolo: non vedo l'ora di arrivare a Lugano!»



**ESTRO E GENIALITÀ** In alto: Paolo Casagrande (in primo piano) e Martin Berasategui, grandi protagonisti della scena gastronomica spagnola. Sopra: una creazione di Paolo Casagrande: piccione alla brace con agrumi, capperi, olive nere e salsa affumicata con galanga.



## Ecco la rivoluzione copernicana di Andrea Migliaccio

Lo chef campano del Capri Palace Hotel incontra i grandi vini francesi firmati Baron Philippe de Rothschild

■ Un compito inconsueto quello toccato ad Andrea Migliaccio, ospite di ARVI «The Secret Spot» il prossimo 16 maggio per S. Pellegrino Sapori Ticino. La serata a Melano, infatti, è un momento molto particolare per il festival enogastronomico, dato che per uno chef rappresenta una sfida particolare.

In questo caso infatti, per costruire il menu della cena, lo chef bistellato del Capri Palace Hotel è partito dai grandi vini che si degusteranno durante la serata. Non semplici vini, ma vere e proprie icone dell'enologia mondiale firmate da Baron Philippe de Rothschild.

«Non è stato semplice, è la prima volta che studio un menu al contrario, partendo dai vini per arrivare ai piatti, ma è stata una sfida molto interessante», ci confessa lo chef Migliaccio, che continua «Gennaro Buono, il nostro sommelier, mi ha aiutato in questa impresa: abbiamo analizzato insieme tutti i dettagli dei vini, i loro aromi, la gradazione alcolica, la sapidità e tutte le singole caratteristiche di ogni etichetta. A questo punto, ho studiato dei piatti che potessero esaltare i vini, accompagnarli con garbo e creare un connubio elegante. La mia è una cucina che parte dalle solide basi mediterranee delle mie origini campane e, rispettandole, le rivede con una visio-

ne contemporanea». Per un compito non certo semplice come questo, la kermesse enogastronomica ticinese ha scelto di affidarsi ad uno dei talenti della cucina italiana che meglio la rappresenta: Andrea Migliaccio, nato sull'isola di Ischia e oggi nella cucina di un'altra splendida isola come Capri, è destinato a farsi ambasciatore del Bel Paese in una cena dove la Francia vinicola sarà la protagonista nel bichiere. Nei piatti, invece, si troveranno i profumi e i sapori tradizionali della Campania, come ad esempio nel piatto di cuore che lo chef proporrà come quarta portata: Candeles ripiene, gratinate con ragù napoletano e fon-

duta di Caciocavallo Podolico. «È un piatto che rappresenta perfettamente il mio stile di cucina: si parte dalle ricette del passato, vere e veraci, e si ingentilisce il tutto con un tocco personale e contemporaneo che non vuole stravolgere la tradizione, ma renderla ancora più moderna e gustosa. Nel piatto, ad esempio, ci sarà una nota di freschezza che bilancerà gli altri sapori, grazie a una salsa al basilico che regalerà i più classici profumi mediterranei.» Migliaccio conosce bene la Svizzera (dal 2011 è executive chef del ristorante Capri al Mont Cervine Palace di Zermatt) e ha partecipato all'edizione 2014 di S. Pellegrino Sapori Ticino.



**LA SFIDA** Il 16 maggio a Melano cucina d'autore e storici vini francesi.

