



# **Álvaro Salazar: "Il mio giro del mondo con l'Andalusia nel cuore e nei piatti"**



Foto: **S.Pellegrino Sapori Ticino**



o chef originario dell'Andalusia **Álvaro Salazar** oggi, con il suo *Voro Restaurant* di Maiorca, vanta ben due stelle Michelin.

È stato lui l'ultimo ospite dell'edizione 2022 di *S.Pellegrino Saperi Ticino*, la manifestazione enogastronomica voluta da Dany Stauffacher, che per questa edizione ha avuto come filo conduttore l'esplicito titolo *España ahora*, con i più celebri chef spagnoli accorsi per l'occasione nella Svizzera Italiana.

Ne abbiamo approfittato per incontrarlo e chiedergli tutto sulla sua cucina.

**Lei ha origini andaluse. Quanto di questo territorio è presente nella sua cucina?**

Per quanto Maiorca, con i suoi sapori mediterranei, mi influenzi, posso affermare che la mia concezione di cucina trae origine proprio dalla mia terra di provenienza: l'Andalusia. Credo che sia così un po' per tutti, anche per chi non si mette ai fornelli: certi sapori, certi profumi dell'infanzia ci formano. Si fissano nella nostra memoria e diventano il nostro parametro per definire ciò che consideriamo comfort food. È una cosa soggettiva e questo è il bello. Ciò che ho assimilato nella mia infanzia e nella mia adolescenza mi accompagnerà per tutta la vita.



**Dalla sua terra è partito per lavorare in diverse cucine sparse per il mondo, da Parigi a Stoccolma, fino al Kuwait. Cosa ha imparato da queste esperienze?**

Ogni viaggio, tanto più quelli in cui ho avuto modo di lavorare ma non solo, mi ha arricchito moltissimo. Guardare altri professionisti all'opera o anche semplicemente osservare abitudini e tradizioni così diverse dalle mie, è un incentivo a crescere, a cambiare il mio modo di pensare, che non deve mai avere barriere o concetti dati per assodati e definitivi. Non parlo solo dell'alta cucina ma di ogni aspetto di questo settore, a partire dalla grande cultura che si cela dietro il cibo di strada di ogni Paese.

**Attualmente è lo chef di *Voro Restaurant* a Maiorca, ristorante due stelle Michelin. Come è arrivato nelle Isole Baleari?**

Lavoravo per un grande gruppo alberghiero di prestigio, che possedeva anche ristoranti stellati. Tra le varie attività era compreso anche un hotel di lusso proprio a Maiorca, dove ebbi modo di trasferirmi. Rimasi colpito dell'isola, me ne innamorai. Non solo del paesaggio e dello stili di vita, che sono davvero meravigliosi, ma anche a livello gastronomico, aspetto a cui magari non si pensa immediatamente quando si parla di Baleari. Invece decisi si approfondire e in quei luoghi trovai una scena food storica, ricca, di qualità. Era il posto giusto per avviare il mio ristorante.

### **Come definirebbe la sua cucina oggi?**

La mia è una cucina creativa e sensibile. Un termine che può declinarsi in diverse accezioni: sensibile al gusto naturalmente, ma anche al territorio. Mi piace infatti scoprire eccellenze di Maiorca ma senza mai puntare interamente su quello. Come dicevo in precedenza, c'è anche tanta Andalusia nei miei piatti e in questo senso devo dire che ogni mia ricetta mi assomiglia, è frutto del mio istinto e del mio lavoro di ricerca continuo. Spero che questo approccio continui a premiare me e il mio staff come è accaduto finora.



**Con quali piatti ha deciso di raccontare la sua filosofia ai fornelli durante la serata di *S.Pellegrino Saperi Ticino* che l'ha vista protagonista?**

È stata una scelta naturale ma tutt'altro che facile. L'intenzione di portare un po' dell'alta cucina di *Voro Restaurant* e dei sapori della mia terra a Lugano era difficile da soddisfare ma credo di esserci riuscito. Certo, un grande aiuto è arrivato dallo chef Luca Bellanca del *Meta*, il ristorante 1 stella Michelin che ci ha ospitato. Poter contare sulla sua professionalità e su quella della sua brigata è stato fondamentale. Posso dire di aver trovato un amico. I piatti

che ho deciso di servire sono stati una sfida, con i loro contrasti e abbinamenti forse inaspettati. Il menu è partito da un piatto dal sapore avvolgente e dall'estetica minimale come *Mandorle e caviale*, fino ad arrivare al *Goloso di violetta, ibisco e pepe rosa*, passando, tra gli altri, dall'*Insalata di frutti di mare profumata al Palo Cortado* e il *Puchero Mar y Tierra*.

[Intervista allo chef Álvaro Salazar \(finedininglovers.it\)](https://www.finedininglovers.it)

