

È una delle figure di spicco della gastronomia iberica, conosciuta in tutto il mondo

Camarena e il nostro Ticino:

“Ho portato in tavola la Spagna”





Il Mattino della domenica
6900 Lugano
091/ 973 10 30
<https://www.mattinonline.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'000
Erscheinungsweise: 45x jährlich



Seite: 7
Fläche: 91'957 mm²

Auftrag: 1092925
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064448
Ausschnitt Seite: 2/3

Il 16 ottobre protagonista di una delle serate di S.Pellegrino Sapori Ticino 2022, la rassegna gastronomica svizzera ideata da Dany Stauffacher, quest'anno dedicata alla Spagna, è stato Ricard Camarena da Valencia. Arrivato a Lugano con una brigata di quattordici elementi per affiancare lo chef Dario Ranza al ristorante *Ciani*, ha entusiasmato tutti gli ospiti. Camarena è una delle figure di spicco della gastronomia spagnola, conosciuto e celebrato anche fuori dai confini del Paese. La sua cucina è apparentemente semplice ma molto complessa, con sapori eleganti e intensi, e sempre molto fresca, raffinata, con combinazioni di sapori creativi che devono solo essere assaggiati. Questo gli ha permesso di essere promosso anche come chef pioniere delle verdure in Spagna.

Conosciuto non soltanto con il ristorante che porta il suo nome, ma con tutta una serie di insegne diverse fra loro che hanno vivacizzato più che mai il panorama gastronomico valenciano, lo abbiamo incontrato per farci spiegare la sua filosofia.

Cosa raccontano i suoi piatti e quanto c'è del suo territorio?

I miei piatti raccontano la cultura e il rispetto del mio territorio. Estrarre il massimo sapore da tutti gli ingredienti per creare una esperienza unica per i nostri ospiti: questa è la mia filosofia quotidiana. Tutta la mia ricerca e innovazione è finalizzata a regalare puro piacere, rispettando l'ambiente e quindi il prodotto, trasformandolo al meglio. Lavorando con il cuore, la cucina diventa più creativa.

Nei miei piatti ci sono tutte le mie

origini e il mio territorio. Gli ingredienti tipici, le antiche ricette, i loro sapori che mi hanno influenzato da sempre. Valencia è nel mio stile, sia nella scelta che nell'origine degli ingredienti: c'è autenticità, valorizzazione di quanto è autoctono. Mi considero un privilegiato, perché Valencia è il luogo dove coesistono ecosistemi diversi e un clima che garantisce una "dispensa" enorme.

Ci racconti il suo percorso.

Quattordici anni fa ho trasferito il mio ristorante Arrop da Gandia, in provincia, che ha meno di 75.000 abitanti, a Valencia, che ne ha quasi 800.000. Era una sfida necessaria: la mia volontà era quella di crescere e quindi la direzione naturale divenne quella di spostarmi in una città più grande, con un pubblico più ampio con cui confrontarmi.

E poi il ristorante con il suo nome, Ricard Camarena Restaurant

Il ristorante si trovava all'interno di un bellissimo e lussuoso hotel e un contesto così importante mi impegnava moltissimo e non mi permetteva di essere completamente libero dal punto di vista creativo e di crescere ulteriormente.

Decisi quindi di andarmene dall'hotel e di aprire il ristorante in una versione ben

più piccola, con solo venti coperti, e con il mio nome sull'insegna dove ho avuto la possibilità di crescere maggiormente, concentrandomi solo ed esclusivamente sulla mia cucina. E nello stesso periodo ho iniziato a lavorare anche con altre realtà della ristorazione sempre a Valencia.

Due stelle Michelin e la stella verde, il riconoscimento che premia la sostenibilità. Che cosa significa?

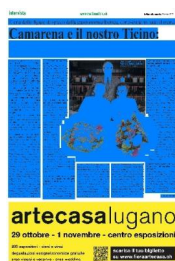
Da anni ha stabilito un rapporto con un agricoltore, a sei chilometri dal locale. Con lui sperimento, con un anno d'anticipo, la coltivazione di quelle verdure che penso di voler uti-

lizzare nella mia cucina l'anno successivo. L'idea è quella di concepire un menù in cui i vegetali siano al centro, e così riesco a coltivare in prima persona tutte quelle verdure "speciali", insolite, ossia i prodotti non reperibili in un comune mercato. E che soprattutto rimangono nella dispensa al massimo 48 ore dal momento che lasciano il campo. La loro freschezza è una componente importantissima. Oggi è questo il vero lusso contemporaneo: avere anche in città la possibilità di assaporare i gusti autentici della campagna. Poi, cerco di interpretare il concetto di sostenibilità a 360 gradi. Per me è un aspetto che deve riguardare tutta la filiera: produttore, fornitore, brigata, cliente. È un lavoro che riguarda tutti. Non avrebbe senso stare attenti al riciclo o a evitare di sprecare se poi trattiamo male il nostro staff o non consideriamo a sufficienza chi ci fornisce le materie prime. Che senso avrebbe



Il Mattino della domenica
6900 Lugano
091/ 973 10 30
<https://www.mattinonline.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'000
Erscheinungsweise: 45x jährlich



Seite: 7
Fläche: 91'957 mm²

Auftrag: 1092925
Themen-Nr.: 993.001

Referenz: 87064448
Ausschnitt Seite: 3/3

parlare di lavoro creativo se poi il personale di cucina lavora troppo ed è sempre stanco?

Come ha visto cambiare la scena gastronomica cittadina e spagnola in questi anni?

Sono stati anni di grande fermento. Moltissimi nella ristorazione si ispiravano a ElBulli (Un ristorante ubicato nei pressi della città di Roses, in Catalogna, condotto dallo chef Ferran Adrià e insignito di tre stelle Michelin, nd.r.). Una volta finita quell'esperienza si sono ritrovati tutti spaesati. Hanno dovuto ripensare il loro approccio. Negli ultimi anni la cosa che mi interessa di più di Valencia e della Spagna in generale è che la cucina oggi propone molti punti di vista differenti, il cliente così ha la possibilità di confrontarsi non con una filosofia culinaria ma con cento approcci ai fornelli differenti. Alla fine, un cambiamento forzato ha portato a risultati positivi. In un certo senso, Adrià è stato molto generoso, perché chiudendo ElBulli ha consentito a tutti di intra-

prendere un percorso autonomo. Ora in Spagna la cucina è incarnata da tante differenti personalità, diversi punti di vista a seconda dei vari chef, ma con una linea comune, che è quella della libertà creativa. E poi c'è il ritorno al prodotto; la tecnica va in secondo piano, si punta sempre più su sapori originali attraverso ingredienti eccellenti, genuini, autentici.

Come ha fatto a portare un po' dell'atmosfera del suo ristorante in Svizzera?

Ho portato gran parte della mia brigata con me, e questo è sicuramente stato di grande aiuto, sia per quanto riguarda la cucina che la sala. Ho realizzato un menu piuttosto ampio, composto dai piatti che hanno riscosso negli anni il maggior successo al ristorante, e per l'altra metà da ricette attualmente in menù.

MAURO BOTTI