



A Locarno il meraviglioso mondo di Paco Roncero

Una squisita tappa della rassegna 'España ahora!'



Il team iberico-ticinese al completo

Non è venerdì sera, ma un lunedì autunnale. Non siamo a San Francisco; ci si ritrova al ristorante Blu di Locarno. A deliziare gli ospiti non è la chitarra di Paco de Lucia, bensì la cucina di un altro Paco: Paco Roncero, uno dei principali interpreti della cucina spagnola d'avanguardia, direttore esecutivo del ristorante 'La Terraza del Casino' a Madrid (detentore di due stelle Michelin), di diversi locali in giro per il mondo e di Sublimotion, ristorante estremamente innovativo a Ibiza. «In realtà - ci spiega lo chef iberico - la nostra è una cucina che cerca l'equilibrio fra la tradizione e il modernismo. Proviamo a sviluppare ciò che ci passa per la testa, senza porre dei limiti alla creatività». In effetti la sua è una cucina tecnica e originale che va oltre lo stile personale e rappresenta anche un modo di proporre la gastronomia come un'esperienza sensoriale unica.

Così, durante questa tappa locarnese della rassegna 'España ahora!' promossa da **Sapori Ticino**, Paco Roncero, chef, imprenditore e pure runner, ci sorprende con un percorso culinario che va da un lemon pie di baccalà a una costoletta di Angus con salsa Foyot, passando da una razza al burro nero. Al cibo squisito si aggiunge una non meno notevole selezione di vini, presentata egregiamente dal giovane Luca Marzullo (che tra l'enologia e il giornalismo ha - purtroppo - preferito la prima). Una serata affascinante in riva al Verbano condotta dal maestro di cerimonie Dany Stauffacher. Tutto talmente ben curato nei minimi dettagli dallo chef Paco Roncero e dal team del "padrone di casa" Davide Asietti, che quando giunge l'ora degli applausi l'unica cosa che desiderano gli ospiti è che la "musica" continui a suonare. **D.R.**