

Italia a Tavola

Un italiano tra le stelle spagnole a San Pellegrino Sapori Ticino

Italiano di nascita e appassionato di cucina fin dalla più tenera età, Paolo Casagrande, chef del ristorante Lasarte di Barcellona, 3 stelle Michelin, protagonista all'evento che si svolge tra Lugano, Ascona e Locarno

La sedicesima edizione di *San Pellegrino Sapori Ticino – España Ahora*, nata da un'idea di Dany Stauffacher, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto, in programma nelle più belle e significative location di Lugano, Ascona e Locarno in dodici Official Night, vede quest'anno, fino al 13 novembre, chef 2 e 3 stelle Michelin provenienti dalla penisola iberica.

Tra questi Paolo Casagrande, italiano di nascita e appassionato di cucina fin dalla più tenera età fattosi strada tra numerosi ristoranti in Europa.



Da sinistra, Paolo Casagrande, Dany Stauffacher e Marco Campanella

Paolo Casagrande, un italiano al Lasarte di Barcellona

L'incontro fondamentale dello chef veneto è con **Martin Berasategui** nel 2003, trasformatosi in un lungo rapporto professionale e di amicizia. Dal 2012 il suo tocco personale nel **Ristorante Lasarte**, all'interno del Monument Hotel il Grand Luxury Hotel di Barcellona, ha portato alla conquista della **terza stella Michelin** nel 2017.

Protagonista all'Eden Roc di Ascona

Ospite all'**Eden Roc** di Ascona dello chef resident **Marco Campanella**, 1 stella Michelin, Paolo Casagrande ha deliziato i palati dei commensali con un'indimenticabile **cena di gala** iniziata con Topinambur croccante, schiuma di ajamarillo, tapioca alle alghe e proseguita con Capasanta regina con funghi, uovo di quaglia, cavolfiore e tartufo, Insalata tiepida di crostacei, Sherry e maionese di corallo, Ravioli di wagyu, anguilla glassata, crema iodata, rafano e caviale; Rombo alla griglia, gamberi rossi, pomodoro arrostito, pompelmo rosa; Filetto di bue alla brace con agrumi, capperi, olive nere e salsa affumicata al galanga e per dessert Crema di tartufo bianco, pera e nocciola.



Filetto di bue alla brace con agrumi, capperi, olive nere e salsa affumicata al galanga



Come una pièce teatrale

Essere seduti a tavola alla cena 'Official Night' di Paolo Casagrande è come assistere a una pièce teatrale o a un balletto, lasciandosi stupire dai suoi meravigliosi attori. Avere la possibilità di assaggiare tali creazioni significa, infatti, essere partecipi per qualche ora ad un mondo magico, fatto di bontà, maestria e tanta cultura.

La cucina di Paolo Casagrande è **fresca, elegante, mediterranea**, pensata in continua evoluzione, che cerca sempre di eliminare il superfluo. Senza nulla negare alla cucina del suo mentore, Martín Berasategui, Paolo Casagrande ne distilla interpretazioni accurate e raffinate, tanto nei sapori come negli abbinamenti, pennellate di grande abilità tecnica e creativa con le quali dipinge proposte con un'innegabile carattere proprio.

Paolo è anche la gentilezza fatta persona, chef italiano di uno **templi della cucina del mondo**, meta ambita di appassionati gourmet.

<https://www.italiaatavola.net/professioni/cuochi/2022/10/6/italiano-tra-stelle-spagnole-a-san-pellegrino-sapori-ticino/90621/>