

Un Veneto tra le stelle spagnole a San Pellegrino Sapori Ticino



La XVI.a 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, nato a Susegana in provincia di Treviso il 28 dicembre 1979, sotto il segno del Capricorno. Un'intuizione del padre lo spinge a frequentare l'Istituto Alberghiero di Vittorio Veneto e poi in giro in rinomati ristoranti europei. L'incontro fondamentale che dà una svolta alla sua carriera è con Martín 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.



Da sx Casagrande, Stauffacher e Campanella

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.

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.

<https://ilnuovoterraglio.it/un-veneto-tra-le-stelle-spagnole-a-san-pellegrino-sapori-ticino/>