



Online-Ausgabe

Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 100'000
Page Visits: 1'848'102



Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69654869
Clipping Pagina: 1/3

Una cena da 8 stelle Michelin

S.Pellegrino Saporì Ticino ha ospitato la grande cucina spagnola, grazie a due grandi nomi del panorama gastronomico

Paolo Casagrande (a sinistra) con Martin Berasategui: insieme per 8 portate indimenticabili a S.Pellegrino Saporì Ticino

15 maggio 2018 07:09

Capita di prepararsi per una cena gourmet e di aspettarsi un grande chef. Capita anche che un grandissimo chef, uno dei nomi già entrati nella storia della gastronomia contemporanea, lo accompagni e in cucina si crei un vero e proprio dream team.

Il grande successo della seconda serata luganese del festival enogastronomico si deve a un italiano; un italiano alla corte di maestro Berasategui. Per spiegare chi è Paolo Casagrande, bisogna parlare anche del suo mentore, Martin Berasategui, lo chef spagnolo che oggi può contare 8 stelle Michelin nei suoi 3 ristoranti tra San Sebastian, Tenerife e Barcellona. I suoi 3 gioielli di alta gastronomia, sparsi in varie latitudini iberiche, sono uno dei punti fermi della grande cucina d'autore internazionale. Nella capitale catalana, il più alto e ambito riconoscimento, la terza stella Michelin, è arrivata in casa Berasategui grazie all'impegno dello chef Paolo Casagrande, uno dei talenti indiscussi della nuova cucina. Il cuoco di origini venete domenica sera è stato ospite del Ristorante Galleria Arté al Lago, il gioiello gastronomico del Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano.

Una grande attesa che ha riservato un'inaspettata sorpresa ai commensali: in cucina con Casagrande, infatti, oltre al padrone di casa Frank Oerthle, è arrivato anche Martin Berasategui. La cucina basca del grande maestro è stata per diversi anni una guida e un'ispirazione per Paolo Casagrande, che ha presentato agli ospiti di S.Pellegrino Saporì Ticino un menu mescolando sapientemente i profumi mediterranei con i prodotti d'eccellenza dei Paesi Baschi. Protagonisti sul piatto i sapori decisi e dalla grande personalità,

Martin Berasategui, come il più umile dei gregari, domenica sera ha indossato la giacca da chef e si è messo a disposizione del suo pupillo, dimostrando una modestia rara di questi tempi nel settore, puntando tutto sullo spirito di squadra. "Berasategui non sono io, siamo noi", ci ha spiegato alla fine della cena, sottolineando che dietro un nome importante e conosciuto come il suo c'è sempre il lavoro e l'impegno di tanti, di un team selezionato sia a livello umano che professionale. Di certo, puntare su Casagrande non lo ha deluso: il cuoco ha infatti saputo raggiungere grandi obiettivi e rendere ancora più lustro ai locali del maestro basco, che oggi lo considera il suo delfino.

Lo chef di origini venete ha proposto un percorso gastronomico di ben otto portate valorizzate dagli abbinamenti con i vini Zanini. In un crescendo di sapori, partendo da Vinattieri Bianco 2016, passando poi al Quarz 2016 della Cantina Terlan e arrivando al Vinattieri rosso 2016, le etichette ticinesi e quella trentina hanno saputo tenere il passo ai piatti gourmand degli chef, bilanciando profumi e sentori in un connubio perfetto.

Allegato: foto serie



Online-Ausgabe

Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 100'000
Page Visits: 1'848'102

Leggere online

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69654869
Clipping Pagina: 2/3





Online-Ausgabe

Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 100'000
Page Visits: 1'848'102

Leggere online

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69654869
Clipping Pagina: 3/3

