

"BARCELONA  
MESTIZAJE!"

L'ALTA CUCINA  
COSMOPOLITA DI  
PAOLO CASAGRANDE  
CHEZ LASARTE

*"Il Mediterraneo è di genere neutro nelle lingue slave e in latino. È maschile in italiano. Femminile in francese. Maschile e femminile in spagnolo, dipende. Ha due nomi maschili in arabo. E il greco, nelle sue molteplici definizioni, gli concede tutti i generi. Forse perché ognuno è parziale di fronte al proprio mare. Non so".*

Jean Claude Izzo - Marinai Perduti

A fianco: Canestrello, funghetti, uovo di quaglia, cavolfiore e tartufo



TESTO di LORENZO SANDANO  
FOTO di CARLES ALLENDE

**B**arcellona, città del mondo. Un centro urbano meticcio, nel più bel significato del termine. Qui l'energia scaturisce da un incrocio dinamico e incessante di idee, vite e culture, dove il limite geografico del mare, il Mediterraneo, è un confine fatto solo per essere superato. Ogni quartiere esibisce un riassunto metropolitano di contaminazioni umane. Dal fascino antico del Barrio Gotico alla vivacità scalpitante della Barceloneta, passando per il moderno che avanza con garbo nel quadrilatero del Paral·lel. Melting pot a flusso continuo, nelle interazioni sociali, così come nell'espressione gastronomica. Così facilmente vivibile attraverso il rito conviviale e frenetico dei tapas bar.

L'inizio della stagione autunnale non riesce ancora a scalfire il tepore di Settembre, ma un vento di agitazione e caos pervade l'aria della città. È strano, quasi surreale, provare a parlare con le persone *locals* in merito al referendum per l'indipendenza catalana indetto in questo periodo. Dal tassista trentaduenne, all'anziana titolare di un wine bar in centro, l'impressione è che nessun capisca realmente cosa stia succedendo. Sembrano spaventati e perplessi, consapevoli che se mal gestita, questa bomba di malcontento indotto, potrebbe esplodere senza alcun preavviso. Il terrore iniettato nel cuore della città, dopo il mostruoso attentato della Boqueria, non ha contribuito di certo a rilassare gli animi dei catalani, ormai separati ideologicamente da aggettivi del tutto illogici. Slogan, striscioni e cortei, al grido di "Catalunya, nou Estat d'Europa", avanzano per le strade con la consequenziale reazione violenta delle forze dell'ordine, dispiegate anche in assetto militare. Un circolo perverso, che riporta facilmente l'idea di una tensione in stile franchista tratteggiando un cane pronto a mordersi la coda. Rischiando di farsi anche piuttosto male. Nonostante il referendum richiesto dagli indipendentisti appaia bizzarro, andando ben oltre le soglie della legalità, le dure risposte della polizia vanno a incentivare la confusione e il tumulto reazionario delle persone coinvolte.

Il Passeig de Gràcia, il quartiere/corso più "in" di Barcellona, è preso d'assedio dai due schieramenti: catalani indipendentisti da un lato; forze dell'ordine disposte con rigore e aggressività dall'altro. La situazione *dans la rue* è schizofrenica e imprevedibile: spuntano posti di blocco e manifestazioni senza alcun controllo e l'esito degli scontri si rivela spesso brutale. Azioni spondate da un senso dell'odio del tutto esagerato. Le suggestive opere/case di Gaudí, disposte in sequenza lungo lo stradone affollato di persone, sembrano anch'esse osservare con perplessità la confusione mentale ramificata nel tessuto urbano, aumentando il surrealismo generico che si respira in questo momento storico.

Proprio in un angolo del *Passeig*, dinnanzi al fermento indipendentista, ma solida in se stessa e al riparo da tutto, troviamo la meta gastronomica del nostro viaggio: anch'essa delineata da un animo tanto cosmopolita quanto autentico e vitale. Il Monument Hotel infatti, da pochi anni ristrutturato interamente in veste di 5 stelle gran lusso, è lo splendido contenitore alberghiero dell'unico ristorante 3 stelle Michelin di Barcellona, il Lasarte dello Chef Paolo Casagrande. Raggiante sintesi del *mestizaje* di Barcellona: un ristorante nato dal genio di Martín Berasategui (cuoco di fiere origini basche); un executive-chef italiano con un vissuto internazionale, tra Francia, Londra e Spagna; e un Hotel storico catalano che si interfaccia quotidianamente con una clientela proveniente da tutto il globo. Sintesi ristorativa di una civiltà sana e multiculturale. Banalità forse? Non sempre. Non qui, ora, a Barcellona.

Immerso nelle sale dagli inserti dorati del suo Lasarte, in perfetta simbiosi architettonica tra divagazioni moderniste e richiami *Art Nouveau*, Paolo Casagrande non comprende e in parte non vuole comprendere la rabbia generata, in entrambe le fazioni, dal movimento indipendentista. Lui, che dal focolare casalingo di Treviso, dove ha ereditato l'amore per la cucina curiosando tra le pentole della nonna, si è ritrovato a girare il mondo portando con sé il concetto più limpido di Mediterraneo: quello di poter rintracciare tratti comuni e armoniosi in qualsiasi sfumatura culturale e gastronomica, senza preconcetti e inibizioni.



A destra in alto: Cinque tipologie di burro per il pane, Bianco (burro bianco salato); Beige (ai porcini); Arancione (pomodoro); Verde (spinaci); Rosa (barbabietola).

Sotto: Martín Berasategui con Paolo Casagrande e lo staff di cucina



“Da bimbo volevo fare il geometra perché lo facevano tutti e perché mi piaceva disegnare, non sapevo di voler diventare un cuoco” scherza Paolo mentre ci mostra la monumentale cucina, con circa 22 ragazzi in brigata provenienti da tutto il mondo. “Amavo ideare e realizzare figure estrose su carta, su dritta di mio padre poi ho capito che la cucina era la mia strada, adattabile a una forma artistica per me importante. Iniziato l'alberghiero la passione si è manifestata fin dal primo minuto. Ero un po' discolo, ma amavo fare le stagioni estive in esterna e lavorare in chiave pratica, toccando con mano l'esperienza del cuoco sul campo”. Finita la scuola, a cavallo del '98, Paolo sente l'esigenza di provare cucine nuove, più aperte alle tendenze moderne e si sposta a Londra con la volontà di imparare una nuova lingua e tracciare il suo percorso individuale. Si forma con una gavetta significativa, scegliendo consapevolmente di lavorare anche in strutture alberghiere per vivere i grandi numeri d'hotellerie e mettersi alla prova con una clientela diversificata. Un passaggio in un locale londinese coordinato dai gestori dell'Harry's Bar per poi volare via ancora, dopo il militare, verso la Francia: per lui tappa e scuola culinaria imprescindibile per il percorso di uno chef. È l'esperienza a Parigi che gli concede l'incipit creativo legato al concetto mediterraneo. Grazie all'attitudine del suo primo vero maestro Alain Solivérès, del Ristorante Les Elysées du Vernet (al tempo 2 stelle Michelin), che promuove una cucina francese fresca e moderna, legata alle basi classiche ma rilanciata da prodotti ittici, verdure e ortaggi di altissima qualità, trattati tutti in maniera espressa giorno per giorno. “Alla fine di ogni servizio lo Chef spegneva le celle frigo, così eravamo costretti a fare la spesa nuova ogni mattina, lavorando *à la minute*”, ricorda emozionato Paolo. “Per la prima volta ho toccato con mano la bellezza e il valore degli ingredienti freschi, genuini e stagionali, manipolati con un tocco contemporaneo e consapevole”.

Dopo tre anni di Francia, per il giovane chef si prospettano due opzioni, connesse entrambe alla volontà di viaggiare e scoprire nuove cucine: New York con il suo mondo gastronomico vasto e misterioso; o la Spagna, in grande fermento durante l'ondata di Ferran Adrià e cuccinieri affini. Grazie a un contatto diretto del suo primo Maestro Solivérès, Paolo cavalca la possibilità di fermarsi 1 anno *chez* Martín Berasategui, uno dei più grandi interpreti dell'alta cucina basca. Qui l'innamoramento si manifesta immediatamente: nascono stima reciproca, rispetto e obiettivi comuni tra Martín e Paolo. Così il primo anno di lavoro dell'accordo iniziale, si trasforma in 15 anni di collaborazioni insieme.

Il tempo sembra volare, tra le stelle accumulate e i progetti messi in cantiere da Paolo e lo Chef Basco, come il Ristorante Berasategui a Tenerife e un momentaneo stand-by dalla Spagna con l'importante consulenza individuale in un Resort di lusso sul Lago di Como. Le radici però e l'attaccamento al Mediterraneo iberico sono un fattore importante, per questo alla chiamata di Martín per seguire la riapertura del Ristorante Lasarte, ristrutturato interamente insieme al Monument Hotel, Casagrande accetta la sfida e torna nella sua amata Penisola Iberica pronto per una nuova avventura professionale.

L'investimento per il nuovo locale si rivela una grande responsabilità per Paolo e la sua squadra: vengono ricavati nuovi spazi totalmente restilizzati per puntare a una crescita di livello; segue un upgrade di sala e cantina; uno chef's table privato posto al secondo piano della cucina per menu sartoriali; e, nella location del vecchio Lasarte, un organico monitorato sempre da Casagrande costituisce il ristorante Oria, il fratellino del Lasarte: che cura anche le colazioni e il room service dell'intero albergo. Una macchina dall'efficienza straordinaria, sempre in contatto con l'animo carismatico di Martín Berasategui che viene a visitare il ristorante almeno due volte a settimana.

La condivisione sincera sempre attuata tra Paolo e il suo mentore basco concede un grande salto in avanti per il Lasarte e l'ambita terza stella Michelin non tarda ad arrivare. “Puoi sentirti di lavorare al massimo ed essere convinto del tuo operato, ma ricevere un premio del genere dopo la mole di investimenti e sacrifici, anche personali, vale più di qualsiasi altra cosa” descrive lo Chef. “Martín è sempre stato vicino, ma ha avuto fiducia nelle mie doti e mi ha lasciato carta bianca nella creazione dei menu. Ci scambiamo quotidianamente dritte, pareri e impressioni su piatti e prodotti da utilizzare. Per lui così come per me, non si smette mai di crescere, tantomeno dopo il traguardo della terza stella”.



A sinistra in alto: *Ventresca di tonno rosso, lime kaffir, crescione e finocchio in crudo*  
Sotto: *Ostrica marinata con granita al crescione, pastinaca e aria marina*

Così appare l'esperienza gastronomica seduti al tavolo del Lasarte: passionale, pura, rigorosa e ludica al tempo stesso, ma soprattutto densa di quel Mediterraneo cosmopolita che trova perfetta collocazione nel parterre culinario di Barcellona. L'esecuzione millimetrica non tradisce mai il gusto, calorosamente ispanico, ma traghettato dalla sensibilità per i prodotti, anche italiani, dettata da Paolo.

Nella sala, scattante e preparata, il rito dell'accoglienza è onorato in ogni dettaglio, partendo dal servizio dello strepitoso pane fatto in casa: tagliato al tavolo in pezzature grandi e corredato di cinque tipologie di burro aromatizzato e olio extra vergine di varietà arbequina. Gli snacks iniziali irrompono suadentemente al palato, accompagnati da un calice di ottimo Cava locale scelto dal bravo sommelier: Ghiandola di maiale in tempura con mela e riduzione di soia; Toast di gambero e limone - curry verde; Tartare di cannolicchi, cetriolo, liquirizia e maionese di jalapeño. Freschezza in progressione, contrasti spiccati e tecnica, delineati da un background complessivo di grande appagamento all'assaggio. C'è spazio per l'omaggio al maestro Martín, nei classici e maestosi assaggi di Sandwich di anguilla e Foie gras e Insalata di erbe, verdure e fiori eduli con acqua di pomodoro, lattuga e astice; per poi tornare sulle note orchestrate da Casagrande nell'assolo di terra e humus della sua Trufa: funghi fermentati in diverse forme, varietà e consistenze, rilanciati da fegato di piccione e dal tocco acuto e mediterraneo dell'olio di oliva.

Terra e mare, sigillati da una lettura brillante degli ingredienti, si incastrano soavemente nel Canestrello, con uovo di quaglia, spuma di cavolfiore, Parmigiano e tartufo Tartuflanghe, a regalare lo sprint aromatico in allungo finale. L'esaltazione mediterranea regna indiscussa nei piatti, in chiave raffinata e opulenta al tempo stesso: come l'enorme Gambero rosso locale su fondo marino, appena toccato dal calore del fuoco, servito con emulsione del suo corallo, finocchio e alghe marine, a evocare l'ecosistema del crostaceo in forma edibile. L'influenza italiana contamina con maestria il Pagello scottato con salsa iodata, sfilacci di granchio reale, zucchine, battuto di pomodoro crudo e spuma di zafferano. Passaggio conturbante, lieve e intenso, con una gestione impeccabile dei contrappunti chiamati in gioco.

Si termina il capitolo salato con due portate principali dal timbro carnivoro, costantemente tratteggiate da una grande levità esecutiva. Il Piccione alla brace, trova dinamicità e struttura, nel suo habitat di salse e condimenti, tra dadolata acida di agrumi e capperi, olive nere, salsa affumicata e galanga (radice della famiglia dello zenzero). Il Filetto di manzo mitiga la sua possanza lipidica in un letto di clorofilla di bietole in cangianti texturas lavorate con cura e sfere di formaggi. Il Sorbetto di menta e shiso verde, con tocco acidulo (salsa di agrumi) e croccante al latte resetta il palato, lasciando spazio all'esercizio di alta pasticceria del Crumble di mandorle salate, albicocca e gelato al rum: per chiudere con una dolcezza complessa e meditativa.

Tra la piccola pasticceria e due chiacchiere in cucina a fine pranzo, c'è anche il tempo per usufruire della compagnia di Martín Berasategui, arrivato al Lasarte per il consueto meeting settimanale con Paolo. L'aperitivo con allievo e maestro a suon di Bloody Mary e Gin Tonic, sulla terrazza dell'Hotel Condes (struttura affiliata al Monument) concede un contatto intimo e sincero del rapporto tra i due cuochi, legati da mille avventure comuni. "Il Mediterraneo è dentro di noi, passato, presente e futuro, in ogni applicazione culinaria che vogliamo attribuirgli" intona Berasategui mentre assaggia un Polpo alla gallega dei suoi allievi in un simpatico *compartir* con Casagrande, e continua "Colori, forme, ingredienti, profumi e suggestioni. Mai statici, mai uguali. Poliedrici e in moto perpetuo, proprio come il mare. Questa è la forza della nostra cucina, il nostro tratto distintivo. E rimane sempre con noi in qualsiasi esperienza viviamo. *Garrote!*"

Cala il sole sulla città tra brindisi e risate, con la Sagrada Familia alle spalle protratta verso il cielo. Questa sera le manifestazioni indipendentiste sembrano cessate e la pace ora ha il suono di un'identità in movimento, segnata da uno snodo di mille culture, gesti, usanze e sapori. Intenti cullati dalla brezza delle onde, oltre i confini del mare. Il Mediterraneo.

### **Restaurante Lasarte Hotel Monument**

Carrer de Mallorca 259  
08008 Barcellona - Spagna  
Tel: +34 93 4453242  
www.restaurantlasarte.com



In alto: Pagello con zucchine, granchio reale e zafferano, pomodoro in crudo e salsa iodata e Petits fours, Ciliegie  
Sotto: Martín Berasategui con Paolo Casagrande



## Zuppa di prosciutto iberico e basilico, mini cannellone di coda e scampo cotto alla vaniglia

### Per lo scampo alla vaniglia

1 scampo sgusciato  
olio evo q.b.  
vaniglia q.b.  
sale q.b.

Salare lo scampo e avvolgere in carta da forno. Aiutandosi con una spatolina, mettere un po' dell'interno della bacca di vaniglia sulla carta, senza che entri a diretto contatto con lo scampo. Mettere sottovuoto con una goccia d'olio e cuocere per 3 minuti a 55°C nel roner. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Tenere da parte. Al momento di servire, riscaldare con la salamandra.

### Per il guanciale

8 kg di guanciale di maiale Duroc  
1 kg di sale  
500 g di zucchero  
250 g di pimentón de la Vera

Preparare il sale, lo zucchero e il pimentón. Tenere per 4 ore il guanciale nella marinata. Lavare con acqua fredda. Mettere sottovuoto. Cuocere a vapore a 70°C per 17 ore. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Tenere da parte. Tagliare delle fette della dimensione desiderata, senza lasciare troppo grasso.

### Per la coda di maiale iberico

20 codini di maiale iberico  
1 l di vino bianco  
1 l d'acqua  
4 peperoncini di Cayenna  
10 spicchi d'aglio  
20 g di pepe nero  
sale marino q.b.

Fiammeggiare i codini per eliminare la peluria. Lavare sotto acqua corrente e mettere in una pentola a pressione con tutti gli altri ingredienti. Chiudere e mettere sul fuoco. Contare 1 ora e 45 minuti dal fischio della pentola a pressione. Togliere dal fuoco, lasciare sfiatare prima di aprire.

### Per il mini cannellone di coda

200 g di guanciale di maiale  
150 g di coda di maiale iberico, già cotta  
30 g di tritume di tartufo Tartuflanghe  
olio evo q.b.

Una volta cotta la coda, disossare e recuperare la carne. Aggiungere il tritume di tartufo e regolare di sale e pepe. Ricavarne dei rotolini, pressare bene aiutandosi con della pellicola. Congelare. Tagliare il guanciale in fettine sottilissime e distendere sulla carta da forno, sovrapponendole una sull'altra. Nella fettina di guanciale arrotolare il ripieno di coda ancora congelato e abbattere rapidamente. Tagliare in cilindri di 5 cm e tenere da parte.

### Per la zuppa di prosciutto

250 g di prosciutto cotto  
250 g di parti magre di prosciutto iberico  
75 g di cipollotti  
40 g di burro  
3 g di aglio  
375 g di latte  
375 g di panna  
375 g di acqua  
15 g di pesto in polvere Tartuflanghe  
sale q.b.  
pepe p.b.

Sciogliere il burro e soffriggere l'aglio e il cipollotto. Aggiungere i 2 tipi di prosciutto e lasciare rosolare, senza far prendere colore. Versare panna, acqua, latte e il pesto in polvere. Far ridurre a fuoco lento per 10 minuti.

### Per il succo spumoso di prosciutto e basilico

500 g di zuppa di prosciutto  
100 g di foglie di basilico  
2 g di lecitina di soia  
30 g di burro a cubetti

Sbollentare le foglie di basilico in acqua salata in ebollizione per 1 minuto. Raffreddare rapidamente in acqua e ghiaccio. Triturare le foglie di basilico con la zuppa di prosciutto e passare allo chinois. Tenere da parte.

### Per la polvere di olio d'aglio

250 g di olio d'oliva  
4 spicchi d'aglio  
maltodestrina q.b.

Fare un confit con l'aglio nell'olio d'oliva. Una volta raffreddato, aggiungere la maltodestrina fino a ottenere una vera e propria polvere.

### Per completare il piatto

germogli di rucola

In un piatto fondo, disporre lo scampo e il cannellone tiepido e spolverarvi sopra l'aglio. Aggiungere un po' di succo spumoso di prosciutto emulsionato, i germogli e servire la zuppa calda di prosciutto in un recipiente a parte.

PAOLO CASAGRANDE



Piccione alla brace, dadolata di mela acida e agrumi, capperi, oliva nera e salsa affumicata di carota e galanga



ALLUMINIOAGNELLI  
FAMIGLIA DI IMPRESE

AGNELLI  
1907

Un magico alluminio rivestito d'acciaio.



www.sptwebitalia.com

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole davvero specialissime. Alla eccezionale conduttività e leggerezza dell'alluminio associa l'incorruttibile acciaio inossidabile, che veste internamente ed esternamente la pentola e che la rende adatta anche per la cottura per induzione. Il cuore in alluminio, conferisce agli strumenti di cottura un maggior risultato per quanto riguarda la distribuzione del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico, le pareti rivestite in acciaio inox rendono la pentola bella, facile da lavare, pratica e funzionale. 1907, un doppio vantaggio per voi.

 **PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde  
800-233040

