

È italiano lo chef di Orobianco, il primo ristorante stellato in Spagna

scritto da Silvia Fissore | 04/07/2023



Da febbraio lo chef veneto Paolo Casagrande ha preso le redini del celebre locale, scegliendosi una squadra già perfettamente collaudata ai tempi della sua esperienza al Lasarte di Martin Berasategui. La carica tecnica, la precisione e l'estetica esibite in menù riconfermano il locale tra i punti di riferimento della provincia di Valencia

A chi ha in programma un viaggio in Spagna nella meravigliosa **Costa Blanca**, vogliamo segnalare una chicca da appuntarsi in caso venga preso dalla solita nostalgia culinaria tipica di noi italiani all'estero: il **ristorante Orobianco**, primo ristorante ad ottenere la stella Michelin in Spagna nel 2018.

Il locale, già di suo, vale una visita per il suggestivo affaccio sulla baia della località marittima di Calpe, dominata dall'imponente figura del **Peñón de Ifach**, uno sperone calcareo di 332 metri di altezza che sembra elevarsi direttamente dal mare.

Ma il vero richiamo per i critici e gli appassionati è il nuovo corso intrapreso dal ristorante dallo scorso febbraio di quest'anno con l'arrivo di **chef Paolo Casagrande**. Richiami alla sua terra di origine, il Veneto, una forte esperienza internazionale maturata tra Milano, Londra e Parigi e una tecnica solidissima acquisita al Lasarte sotto la guida del grande maestro **Martin Berasategui**: questo in sintesi il suo curriculum vitae.

Il gruppo di lavoro di Paolo Casagrande

Al suo arrivo Paolo Casagrande ha definito da subito la squadra che lo avrebbe sostenuto nell'affrontare il rilancio del locale. Al suo fianco, infatti, ha voluto il collega **Andrea Drago**, con cui lavorava in coppia già dal 2013 al Lasarte; a guidare la sala è stata scelta **Inés Correia** insieme a **Joan Carles Ibañez** e **Antonio Coelho**, già pilastri del Lasarte. A **Xavi Donnay** invece è stata affidata la pasticceria.

Casagrande ha subito incontrato il favore della critica internazionale:

«L'eleganza è evidente nei piatti, che dimostrano di avere un filo conduttore e arrivano al commensale attraverso due menù degustazione (uno Breve e uno Lungo). – si legge sulla guida Michelin – L'essenza della proposta di Chef Paolo Casagrande è una Cucina d'oltralpe fusa con prodotti locali che ci parlano di Spagna e di Mediterraneo (tagliatelle alle seppie, risotto di crescione e gamberi rossi, Spaghettoni al Pil-Pil...), pasta dalla perfetta cottura, sapori nitidi, abbinamenti riusciti all'interno di un classicismo moderno... e una varietà di pani italiani che attira l'attenzione!».

La posizione incantevole e la capacità di fondere le suggestioni italiane con le materie prime locali sono i due punti forti secondo **Top 50 Italy**:

«Arroccato su una collina con una vista privilegiata sul Mar Mediterraneo e sul Peñón de Ifach, nella regione di Alicante, Orobianco è uno degli esempi meglio riusciti nel mondo della moderna cucina italiana d'autore. La proposta gastronomica, basata sulla tradizione italiana gioca con le materie prime locali. Stagione e spesa del mercato, dettano la linea, elegante dal punto di vista gustativo».

Non a caso Orobianco si è classificato al 35° posto nel rank di **50 Top Italy - Prosecco Doc Award** che premia migliori ristoranti italiani del mondo.

La carica tecnica, la precisione, la delicatezza, l'oreficeria estetica esibite nel menù hanno conquistato anche la critica locale che ha già acclamato Orobianco nuovo punto di riferimento della Comunità gastronomica Valenciana e Paolo Casagrande degno epigono di Martin Berasategui.

Molto apprezzata è la «*capacità di Paolo e Andrea di creare in ogni piatto un ponte culinario che va dall'Italia alla Spagna, e dalla Spagna alle coste e terre di Calpe*», ha scritto recentemente il celebre critico spagnolo Saverio Agullo.

Il menu di Orobianco

Tra i piatti iconici in menù, una particolare versione della *pizza a forma di bao al vapore con melanzana di parmigiane e pesto* e il *cannolo siciliano ripieno di tartare di gambero bianco e sentori di pistacchio*. Da non perdere le *sardine in saor* (fritte in tempura nera) dove si ritrova tutto l'amore dello chef per le sue origini venete. Dalla mano di Andrea, invece, arriva la *tartare di calamari* coronata da crema di mandorle e tuorlo sottaceto, con polvere di guanciale. Un piatto su cui si era espresso con successo già ai tempi del Lasarte.

Vi è un'attenzione estrema per i primi piatti e in particolare la pasta, come già rilevato nella guida Michelin: basti pensare che per quella fresca la cucina attinge direttamente da un pastificio di Ancona che la prepara con l'albume d'uovo ed è, piccolo dettaglio, uno dei favoriti di Mauro Uliassi.

Un'ultima menzione, infine, va fatta al piccione, interpretato dallo chef alla veneziana con il fegato in pastella e cipolle e farcito con brioche. I dolci si inseriscono sullo stesso percorso tracciato da Berasategui: dal gelato con scorza di limone, menta, cetriolo e mela verde al cremoso al caffè, cacao, liquirizia e lampone, ogni proposta è costruita attraverso perfette armonie gustative con un sorprendente equilibrio tra dolce, salato, acido, amaro.

Orobianco Ristorante di Calpe

Partida Colina del Sol, 49A - Calpe (Alicante)

Phone number: +34 96 680 66 61 | Email: reservas@orobianco.es | www.orobianco.es