

IVG

Riapre il ristorante A Spurcacciun-a: innovazione ai fornelli e un nuovo chef da Barcellona

di **Redazione**

04 Maggio 2018 - 16:01



Savona. Dalla cucina “tri-stellata” del Lasarte di Barcellona a quella della Spurcacciun-a di Savona, per riportare la Torretta sotto i riflettori della grande cucina gourmet. Questa è la scommessa della famiglia Tiranini, titolare del Mare Hotel di Savona, e di Simone Perata, chef originario di Celle Ligure che, dopo anni in giro per le migliori cucine d’Europa, ha deciso di ritornare affascinato dal progetto.

Da tempo, infatti, il Mare Hotel e la Spurcacciun-a investono sul turismo a Savona: dopo aver strizzato l’occhio alla grande musica ospitando la scorsa estate Bob Sinclar in un evento di livello internazionale, questa volta protagonista del “salto in avanti” è la ristorazione, con un investimento importante della famiglia Tiranini.

Un intervento che ha richiesto oltre quattro mesi di lavori, dando vita a una cucina completamente rinnovata con le migliori tecnologie oggi sul mercato e con una spiccata attenzione anche agli aspetti ecologici. Questa domenica la riapertura, sotto la guida di un nuovo chef: Simone Perata, scelto con l’obiettivo di riportare Savona tra le protagoniste dell’alta cucina.

“In questa nuova avventura proporremo sia piatti di tradizione che di innovazione - spiega Claudio Tiranini, chef patron del ristorante - il tutto ovviamente in una cucina adeguata al futuro, che guarda all’innovazione”. Una scommessa che ha affascinato Simone Perata convincendolo a “ritornare a casa”, ossia nel ristorante in cui anni fa aveva mosso i primi

passi prima di partire per i migliori locali d'Europa. "La mia passione per la cucina è nata durante il servizio in Marina - racconta - quando l'ho scoperta nel 2008 ho lasciato l'esercito ed ho iniziato a lavorare nei ristoranti, prima al Ristorante Del Cambio di Torino e poi alla Spurcacciun-a. La mia voglia di imparare però mi ha portato negli anni successivi a girovagare ancora: prima a Milano nel ristorante della Scala, il Marchesino di Gualtiero Marchesi, poi in Francia per un anno e mezzo al Restaurant Taillevent".

Da lì il grande salto al Lasarte di Barcellona, dal maestro basco Martin Berasategui e da Paolo Casagrande. In Catalogna lo "chef de partie" Simone fa parte della "bregada" che nel 2016 si aggiudica le tre stelle Michelin. Un traguardo ambizioso che però suscita nello chef di Celle Ligure il desiderio di sfide sempre nuove: da qui la decisione di "sposare" il progetto condiviso con la famiglia Tiranini, che oltre al rifacimento della struttura del ristorante prevede una forte spinta sull'aspetto prettamente culinario. Un segnale concreto che anche a Savona si può fare turismo enogastronomico di alto livello.