

Al nuovo stellato Elementi Fine Dining cena per raccontare la cucina di mare di tre grandi chef

30 Novembre 2023

di Redazione



NIKITA SERGEEV



ANDREA IMPERO



GIANFRANCO PASCUCCI

TORGIANO – A pochi giorni dalla conquista della stella Michelin e dopo aver ospitato grandi nomi della cucina italiana in suggestivi percorsi culinari corali, Elementi Fine Dining a Brufa (Perugia) si appresta a celebrare “il mare” con un nuovo incontro a 6 mani, condotto dallo chef **Andrea Impero** e da due grandi interpreti del panorama culinario italiano: gli chef **Nikita Sergeev** e **Gianfranco Pascucci**.

“Stella di Mare”, domenica 10 dicembre alle ore 20,00, sarà un crocevia di prodotti e sapori dei nostri mari, per valorizzarli attraverso le interpretazioni personali e creative dei tre chef. Un susseguirsi di scambi suggestivi tra visioni diverse di cucina, dove l’incontro di 6 mani, 3 menti brillanti e 3 stelle Michelin, andranno a delineare una serata all’insegna dell’alta cucina e del rispetto per la materia prima.

Ad aprire il menù l’Introduzione con il Baccalà alla perugina di Andrea Impero, Stellina in salsa tonnata di Gianfranco Pascucci e Riccio e mandorle di Nikita Sergeev. Seguiranno due Antipasti: Sgombro Omega 3 di Andrea Impero e Calamaro, cavolo nero e vino ossidato di

Nikita Sergeev. Il percorso proseguirà con Quadrucci, tartufo bianco e alici di Andrea Impero e due piatti firmati dallo chef Gianfranco Pascucci: Mare di plastica e Tataki di pesce spada. La nota dolce sarà affidata a Nikita Sergeev con il suo Trelatti abbinato al Muffato di Orvieto Palazzone, a cui seguirà la piccola pasticceria.

I vini selezionati per la serata saranno quelli della Cantina Palmento Costanzo, distribuita in Italia da Sagna S.p.a., con etichette prestigiose che accompagneranno i piatti degli Chef: Brut Metodo Classico, Bianco di Sei 2021, Etna rosato Mofete 2022 e Rosso Contrada Santo Spirito 2017.

GLI CHEF

Andrea Impero, giovane all'anagrafe ma già traboccante di cultura culinaria ed esperienze importanti in Italia e all'estero. Al termine degli studi, forgia le sue conoscenze e affina il suo stile culinario prima alla Taverna del Capitano, il ristorante bistellato di Alfonso Caputo, e poi al Vivavoce by Don Alfonso Iaccarino del Hotel Gran Melià di Roma. Successivamente ricopre il ruolo di Executive Chef al Restaurant George I di Vladivostok e di Chef Tournant al Quattro passi di Antonio Mellino a Londra. Poi diventa Chef Executive Resident del prestigioso fine dining russo Maritozzo a Mosca, dove ne gestisce tutti gli ambiti gastronomici. Tornato in Italia, ai ristoranti di Borgobrufo Spa Resort "reinventa" il concetto di cucina umbra, esaltando il gusto locale con ricette innovative. L'eccellenza della sua proposta, inoltre, nasce dall'impiego di materie prime di assoluta qualità, provenienti da un importante network di produttori locali. A novembre 2023 conquista la Stella Michelin ad Elementi Fine Dining.

Nikita Sergeev è tra i giovani chef protagonisti del panorama culinario italiano. Originario di Mosca con sangue basco che scorre nelle vene, trascorre la sua infanzia tra la capitale e l'Europa fino ad approdare a Porto San Giorgio che diventa la sua "casa". Coltiva la sua passione culinaria frequentando nel 2011 una delle più prestigiose sedi formative, la scuola Alma. Nel 2013 nasce quello che sarà da lì in poi il suo progetto di vita: il ristorante L'Arcade, a Porto San Giorgio, identificato subito come il "suo posto". Nel 2019 apre Banco_12, il bistrot sito al mercato della città, che porta in tavola una cucina più accessibile, immediata e semplice, molto gustosa, in assoluta coerenza con il luogo che ospita il locale. Nel frattempo, l'Arcade cresce e Nikita vuole trovare un nuovo locale in grado di esprimere al meglio la cifra stilistica di una cucina pulita, diretta, elegante e istintiva. A giugno 2021 l'apertura dell'Arcade sul lungomare, in una nuova e scintillante veste, che vede lo chef rivalutare la vicinanza al mare. Una scelta che viene illuminata da una Stella Michelin, che arriva a poca distanza, con la proclamazione a novembre nell'edizione 2022.

Classe 1970, di Fiumicino, comprende di aver talento per la cucina quando a 12 anni prepara

il suo primo piatto di pesce: gli spaghetti con le telline, raccolte da lui stesso lungo il litorale laziale. Oggi Gianfranco Pascucci è lo chef di Pascucci al Porticciolo, punto di riferimento per quella che viene definita una cucina “di mare”, più che di pesce, vero tratto distintivo della cucina dello chef. Nei suoi piatti, infatti, vengono inseriti e interpretati, una varietà di ingredienti derivanti dall’ambiente costiero, e non solo prettamente marino. Il suo è un lavoro che va oltre quello dello chef, diventando custode e interprete di un ecosistema prezioso e al contempo fragile. Una Stella Michelin dal 2012, Tre forchette sulla guida del Gambero Rosso, sono alcuni tra i più importanti attestati che sanciscono la bontà della passione e degli sforzi di chef Pascucci, sua moglie Vanessa Melis e della sua squadra.