

WWW.
**LUSSO
STYLE**
.IT

LUSSO STYLE #38 - MENSILE - GIUGNO 2016

lussostyle.

ITALIAN LUXURY MAGAZINE

GRANDI CHEF

Alessandro Liberatore e
la sua cucina da... Pasha!

VIAGGI DI LUSSO

Come saranno le nostre
vacanze fra 70 anni?

LA MODA SFILA SU INSTAGRAM

Ecco perché i grandi brand
del lusso ci puntano forte...

HAWAII

L'ANNO PERFETTO

Volete farci una vacanza? È questo il momento!



ED ITO RIA LE

Come sempre puntiamo sulla qualità. La qualità che contraddistingue da sempre la nostra rivista e qualità degli argomenti che andiamo a trattare ogni mese. E già, perché la qualità al giorno d'oggi è preziosa quanto l'oro. A noi piace

andare a scoprire personaggi, ma anche luoghi fantastici, che spesso rimangono nascosti e per questo divengono esclusivi. Li andiamo a cercare con il lanternino, per poi proporveli con il massimo del nostro impegno. Anche questo mese, Lusso Style vuole essere per tutti voi un punto di riferimento nell'ambito del lusso. Buona lettura! **LS**

VALERIO DI CASTRO





ALESSANDRO LIBERATORE: UNO CHEF DA... PASHA!

In una delle dimore fiorentine più apprezzate, lo chef offre il meglio della sua creatività. Le sue specialità sono apprezzate universalmente

di PAOLA PROIETTI
🐦 paolaproietti



Il Pasha, di nome e di fatto. Perché ci si sente proprio come un sultano dopo aver gustato i piatti dello Chef Alessandro Liberatore, che regna nella cucina del ristorante di Villa Cora, splendida casa storica fiorentina. Immersa in un parco

secolare che domina il Giardino di Boboli, Villa Cora è considerata una delle principali residenze dell'ospitalità fiorentina. 45 tra camere e suite, arredate in stile ottocentesco e curate nei minimi dettagli. Qui hanno soggiornato il pianista francese Claude Debussy, la principessa Eugenia, moglie di Napoleone III e l'imperatore del Giappone Akihito. Proprio a questi ultimi due, la Villa ha intitolato la Suite Akihito e il Boudoir di Eugenie. Tra camere sontuose, 900 mq di giardino, la Spa, che offre trattamenti esclusivi a base di erbe aromatiche, olii idratanti ed essenziali puri, una grande piscina all'aperto collocata in un giardino all'italiana contornato da tassi e lecci secolari, non poteva mancare una ristorazione elegante e raffinata, esattamente come il resto della Villa.



NEL REGNO DI LIBERATORE

Il ristorante Il Pasha è il regno indiscusso dello Chef Alessandro Liberatore. Nel suo passato ci sono esperienze importanti in ristoranti stellati Michelin come Al Gallopapa di Castellina in Chianti e Il Pellicano di Porto Ercole, esperienze che hanno influenzato la sua formazione. La sua è una cucina classica rivisitata, di continua ricerca, che gioca con sapori tradizionali e all'avanguardia. "La passione mi è stata trasmessa da mio padre, anche lui Chef, e via via è cresciuta lavorando - racconta Liberatore. La mia cucina prende ispirazione dai piatti della tradizione toscana. Mi piace proporli in veste diversa, scomponendone gli ingredienti e ricomponendoli con consistenze diverse". Un menù che, ad esempio in primavera, spazia tra una Tarte Tatin, con cipolla rossa caramellata al balsamico e gelato al parmigiano; lo Gnocco Gratinato, crema d'uovo, guanciale croccante e burrata, per arrivare fino alla Pluma Iberica, crema di mais, guacamole e polvere di pop corn. "Ma il piatto più richiesto è l'Uovo Paolo Parisi: cotto a 62 °C, crema d'asparagi, colatura d'alicci e bottarga. Altro piatto particolarmente apprezzato dalla clientela è La Capasanta: scottata, arancio, finocchio, brasato al dragoncello, oliva e cedro candito, piatto che fa parte del menù invernale". Quello che lo rappresenta di più è "lo spaghetti alla chitarra, cacio e pepe con tartare di gambero".



RIGUARDO PER VEGETARIANI E VEGANI

Al Pasha c'è poi particolare attenzione a vegetariani e vegani, tanto da creare un menù fatto apposta per loro. Si tratta di una selezione di piatti di alta qualità, dove i profumi dell'orto si abbinano ad elementi più esotici come il tofu e il seitan. "Cerco di tenermi aggiornato e di soddisfare tutte le richieste: la mia cucina è attenta sia alle preferenze e ai gusti degli ospiti vegetariani che vegani, ma anche a chi ha determinate intolleranze". Alessandro Liberatore adora creare, soprattutto con il pesce. E quando gli si chiede cosa non deve mancare in uno Chef, lui risponde: "Deve saper comunicare e trasmettere ciò che intende creare al proprio team, la comunicazione con la brigata di cucina è fondamentale". Il suo insegnante più importante è stato il padre. La voglia di sperimentare non è mai mancata così come l'impegno e il sacrificio. Oggi, l'esplosione di talenti culinari fa sembrare forse tutto molto semplice: "Credo che quest'attenzione alla cucina da parte dei media abbia messo in luce questo mestiere - ammette lo Chef - ma forse anche creato un po' di confusione tra il pubblico. In un aspirante Chef, a mio avviso, non dovrebbe mai mancare spirito di sacrificio, emozione ed umiltà. Naturalmente deve essere spinto da una forte passione". Pas-





sione che non abbandona mai chi ama la cucina e ama creare ogni giorno piatti diversi "La mia è una cucina semplice e gustosa", ammette lo Chef. L'alta qualità dei prodotti e la bellezza straordinaria di Villa Cora rendono il soggiorno semplicemente perfetto. verdure, pesce, pasta, carne e pasticceria napoletana, suddivise nel corso della settimana. **15**

