WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti Primo Piano

# Cena stellata con Riccardo La Perna a Comiso, il 30 gennaio

di: Redazione

24 gennaio 2017



Da Shangai a Comiso, la cucina d'oriente e occidente insieme per una serata unica. Accadrà a Comiso, il prossimo **30 Gennaio**, quando la via della seta passerà dalla cittadina iblea per festeggiare **Riccardo La Perna**, chef executive del ristorante "***8 e ½ Otto e Mezzo Bombana***" di Shanghai, il secondo ristorante con questo nome dopo quello di Hong Kong e ritenuto uno dei migliori della Cina.

Le sue le **due stelle Michelin** sono comparse prepotentemente nella prima edizione 2017 della guida della metropoli cinese, ed è una cosa davvero rara che degli chef ricevano **due stelle Michelin** a primo colpo.

Ne avevamo già parlato in un precedente intervista.

Un altissimo onore che in primis il Comune, con il suo Sindaco Filippo Spataro, vuole celebrare conferendo a La Perna un riconoscimento il 30 Gennaio alle ore 18.00 al Palazzo di Città, nel corso di un consiglio comunale aperto, convocato per l'occasione.

La sera al ristorante **Tocco d'Oro**, poi, una serata speciale in cui Riccardo La Perna racconterà della sua cucina realizzando dei piatti. Lo farà insieme a **Riccardo Cilia**, giovane promessa della cucina siciliana, e **Sandro Pace**, suo amico d'infanzia.

"*La cucina per me è innanzitutto memoria* – dichiara Sandro Pace – *e quale migliore occasione della serata del 30 per poter ricordare l'infanzia trascorsa insieme, i bei momenti di gioco, quando prendevamo il pullman per andare a scuola, momenti semplici così come molto semplice sarà il dolce che proporrò per la serata. Sarà un viaggio emozionale nei ricordi*". "*Poter cucinare accanto ad un grande nome della ristorazione non capita tutti giorni* – afferma non poco emozionato il giovane Riccardo Cilia – *condivido con La Perna la sua filosofia di cucina molto attenta alla stagionalità e alla territorialità dei prodotti usati. Non stupirò i presenti con effetti speciali, ma proporrò i miei piatti con tutta la semplicità e freschezza che mi rappresenta*"

Per i partecipanti alla serata sarà di certo un'occasione per conoscere la storia di La Perna, molto ricca di esperienze: egli vanta un ricco bagaglio di collaborazioni con i migliori chef stellati Michelin come Ciccio Sultano, artista della cucina siciliana, e Claudio Sadler, famoso chef milanese per il quale ha lavorato sia a Milano che a Pechino. Riccardo è in Cina precisamente dal 2008, dapprima lavorando per Sadler a Pechino, poi al Ritz Carlton di Shanghai e quindi è poi approdato al secondo locale di Umberto Bombana, all'8 ½ Otto e Mezzo Bombana Shangai, la cui formula richiama l'altro locale di Hong Kong, l'**8 e ½ Bombana Hong Kong,** aperto nel gennaio del 2010. Il nome è un omaggio a Federico Fellini, una celebrazione dello stile di vita italiano, un invito a scoprire la filosofia e piaceri italiano. Riccardo La Perna propone ad un pubblico internazionale e d'élite la sua cucina, creazioni culinarie sofisticate e dal gusto contemporaneo dove la tradizione italiana è molto presente ed è proprio lei che conquista la clientela.

