

Appuntamenti Primo Piano

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

di: Redazione

24 gennaio 2017



Da Shanghai 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 **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 i 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 Shanghai, 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 i piaceri italiani. 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.

Locandina Orientale Sicula