

## SARA LATAGLIATA UNICO CHEF PUGLIESE DELLA NUOVA STAGIONE DE "LA PROVA DEL CUOCO"

08/09/2016

La giovane salentina, chef del Primo Restaurant di Lecce e anima del progetto Nobili Pasticci,

ospite della trasmissione di Rai1 condotta da Antonella Clerici

Sara Latagliata, chef salentina del Primo Restaurant di Lecce e anima del progetto Nobili

Pasticci, sarà tra i protagonisti della nuova stagione della fortunata trasmissione "La prova del Cuoco", in onda dal lunedì al venerdì su Rai 1 e condotta da Antonella Clerici. Dopo la puntata d'esordio del 6 settembre, Sara Latagliata - unico chef pugliese selezionato per questa stagione - sarà ospite in studio due volte al mese per affiancare i concorrenti. Ogni sfida sarà valutata dalla giuria composta da Federico Quaranta e Andrea Mainardi e (a rotazione) da esperti e grandi nomi della ristorazione internazionale: Lidia Bastianich, Davide Scabin, Anna Dente, Valeria Piccini, Paola Ricas, Tiziana Stefanelli e altri.



Dopo la Laurea in Conservazione dei Beni Culturali nell'Università del Salento, Latagliata consegue il diploma di Chef presso la Boscolo Etoile Academy. Matura esperienza nel ristorante "Il Luogo di Aimo e Nadia" di Milano premiato con due stelle Michelin. Nel marzo 2012, dopo essere tornata in Puglia ed aver vinto il bando della Regione Puglia "Principi Attivi" con il progetto "A Cena con la Duchessa", Sara si dedica alla società "Nobili Pasticci", da lei stessa fondata, all'organizzazione della manifestazione "Chef in Cattedra", che ha visto la partecipazione di chef stellati e importanti critici enogastronomici, e all'avvio del ristorante "atipico" di cucina narrativa "Forquette" di Foggia. Il ristorante sperimenta la solidarietà tra generazioni ai fornelli e vede in cucina ed in sala la presenza di studenti dell'istituto alberghiero affiancati da anziani a rischio di emarginazione sociale. Sara opera in Puglia nel tentativo di creare una serie di format culturali ed enogastronomici che permettano di valorizzare e vivere, pure attraverso il convivio, le bellezze paesaggistiche, storiche, artistiche e monumentali della sua terra. Tiene corsi per Confcommercio e collabora con le scuole alberghiere per creare un ponte con le generazioni più giovani ed è tra i docenti della Città del Gusto di Lecce del Gambero Rosso. Il Primo Restaurant (in Via 47° Reggimento Fanteria 7 a Lecce) nasce dall'incontro tra la chef con Silvia e Marco (due giovani salentini, tornati a Lecce dopo dieci anni nel mondo della ristorazione) e diviene la sede delle sperimentazioni culinarie di Nobili Pasticci. «I piatti che ho creato per il Primo Restaurant raccontano del grande amore che ho per la Puglia e per il nostro patrimonio gastronomico. La contaminazione tra tradizione pugliese e storia è forte», sottolinea la giovane chef. Nella proposta estiva "Assaggiando la Puglia", un piatto che vuole ripercorrere la carta geografica della regione, attingendo al suo patrimonio rurale e alle tradizioni culinarie presenti in ogni zona. Il Promontorio del Gargano è rappresentato dalla frisella sbriciolata e condita con olio sale e pepe e da delle zucchine tagliata a julienne. Alla frisella è mischiata la frisella all'olivotto per dare cromie diverse. Tavoliere o Capitanata sono presenti con la mandorla servita insieme al canestrato pugliese caldo e passato alla griglia. Dal basso tavoliere una tartare di olive Bella di Cerignola. La Terra di Bari con una composta di Ciliegie di Turi mentre le Murge dalla portulaca, erba spontanea nota con diverse diciture come perchiazza o spurchiazza. La Penisola Salentina è rappresentata dall'olio evo che vuole omaggiare la storia pregressa dell'olio e la presenza in passato a Gallipoli della Banca dell'olio fonte di ricchezza, sviluppo per tutta la penisola.



### Alimenti e Prodotti 100% Vegetali

Spedizioni in 24/48 ore - Gratis da € 39,00  
Contrassegno Gratis

sorgentenaturait 

Scopri subito