

# Chef to the future, protagonista del secondo appuntamento al Primo restaurant di Lecce è la salentina Sara Latagliata

📅 febbraio 24, 2016

📁 Territorio

👤 Cinzia Ferilli



LECCE – Nuovo appuntamento con la buona cucina di giovani talenti salentini targata “Chef to the future”, che dà loro l’opportunità di interpretare liberamente i Presidi slow food sfruttando i prodotti delle comunità del cibo di Terra Madre e i vini presenti nella guida Slow Wine.

Dopo il successo dell’esordio con la cucina di Alfredo De Luca al Malcandrino di Monteroni, **giovedì 25 gennaio sarà la volta del neonato Primo Restaurant di Lecce. Ai fornelli ci sarà la chef salentina Sara Tagliata** che, con i suoi conterranei **Silvia Antonazzo e Marco Borrelli**, ha intrapreso questa nuova esperienza nel mondo della ristorazione dando sede alle sperimentazioni culinarie di Nobili Pasticci. La brigata di cucina del Primo Restaurant è completata dai ventenni **Solaika Marocco**

e **Riccardo Gentile** che già lavoravano nel team di Nobili Pasticci e hanno partecipato all’esperienza di A Cena con la Duchessa.

Due giovani dell’accademia di Belle Arti di Lecce sono, invece, gli autori dei menu dipinti a mano, che rappresentano alcuni dettagli dell’architettura leccese. Lucia Lodeserto realizza per Nobili Pasticci con tecnica ad acquerello il portale di Palazzo Matarrese che costituisce il menu alla carta; mentre Gabriele Ancona è il creatore della copertina della carta vini.

Il **menù della serata** (in abbinamento ai vini dell’**Azienda Agricola L’Astore di Cutrofiano**) propone Mousse di Vacca Podolica del Gargano Presidio Slow Food spolverata con farina di ceci e salatini croccanti, orecchiette al cacao realizzate a mano con pomodorino fiaschetto di Torre Guaceto Presidio Slow Food, Spalla di maiale nero cotto a bassa temperatura con granita al caffè e caviale di barbabietola e, infine, Parfait all’Opuntia.

“I piatti che ho creato **raccontano del grande amore che ho per la Puglia e per il nostro patrimonio gastronomico**. La contaminazione tra tradizione pugliese e storia è forte come per le orecchiette al cacao Domori realizzate a mano con farina di semola rimacinata Senatore Cappelli con i Pomodorini Fiaschetto di Torre Guaceto”, sottolinea la giovane chef.

“Colore intenso, abbagliante e luminoso quello del magenta, colore che contraddistingue il fico d’opuntia presente oggi nella zona del Tricasino grazie al lavoro incessante di una donna eremita Titti Divvicaro che sposa la filosofia culinaria e le affida le sue preziose opunzie. Nel piatto divengono un parfait dalla forma di lingotto, servite con una base croccante resa tale dalla dacquoise con le mandorle, il tutto accompagnato da tre diverse consistenze che appaiono sul piatto come macchie cadute per caso, la confettura, la mostarda e il cioccolato all’opuntia”.

Si tratta di uno dei dolci più cari alla Chef frutto di lunghe sperimentazioni. Il menu della serata corre lungo tutta la mappa della Puglia, valorizzando il patrimonio gastronomico Pugliese, parte dal foggiano con la mousse di podolica spolverata con farina di ceci e insalatina croccante, o per la spalla di maiale nero cotto a bassa temperatura servito con caviale di barbabietola e granita al caffè.