

A TAVOLA CON LO CHEF

UNA MISS CREATIVA

Una laurea artistica e l'amore per i fornelli
Così la gastronomica salentina seduce
i commensali del «Primo Restaurant»

SARA LATAGLIATA

La primavera nel piatto

Abbinamenti arditi e fiori eduli a prova di gourmand

di DANIELA PASTORE

● Quando a fine cena esce dalla sua amata cucina, nel «Primo Restaurant», un angolo di eccellenza per gourmand nel cuore di Lecce (in via 47° Reggimento Fanteria), Sara Latagliata illumina i commensali con il suo sorriso raggiante e gli occhi azzurro mare. Determinazione e grazia sono le carte vincenti di questa trentenne tarantina talentuosa e «schionata» (studio sempre, mi aggiorni, mi informo su tutto ciò che riguarda l'universo dei sapori e del gusto). Dalla cooperativa «Nobili pasticci», da lei creata, ai fornelli dell'elegante ristorante gestito con garbo e competenza da Marco Borelli e dalla fidanzata Silvia Antonazzo (due

giovani salentini tornati a Lecce dopo 10 anni in giro per il mondo della ristorazione) il cammino professionale di Sara è puntellato di sapori e ricette speciali. Come la «zuppetta di cece nero della Murgia carsica con sarago affumicato» o il «risotto extra Carnaroli mantecato in olio extravergine d'oliva, crema di cicorielle selvatiche, caciocavallo podolico e fiocchi di biscotto di Veglie». «Mi piace giocare di contrappunto, aggiungendo note dolci a piatti salati e viceversa», sorride commentando l'ardito binomio tra il caciocavallo e il biscotto. Sara appartiene ad una nuova generazione di chef a cui il «km zero» sta stretto. «Il cibo è un'esperienza dei sensi ma anche dell'intelletto», osserva. Per questo il suo «ciambotto di

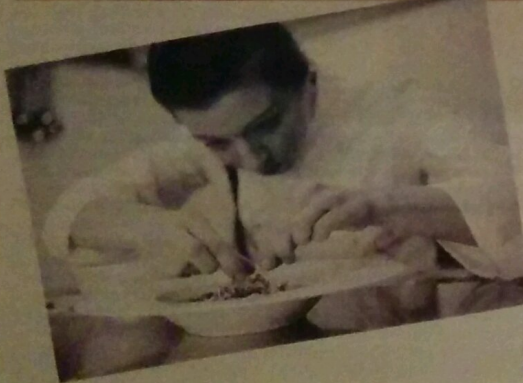
mare con cozze, moscardini e seppioline alla griglia su schiacciata di patate Sieglinda» è impiattato a mo' di installazione artistica e reso unico da una pioggia lieve di fiori eduli. «Ho una laurea in materie artistiche che in qualche modo influisce anche sul mio modo di cucinare», ammette. Sensibilità artistica, curiosità, voglia di innovare sono le linee guida di questa giovane e instancabile chef. «Di mattina organizzo corsi per "Nobili pasticci", poi corro qui in cucina. La ristorazione è la mia vita», sorride mentre ultima uno dei suoi dessert preferiti, il «cremoso al vino su prato fiorito». Un abbinamento fantasioso e gentile, che dona al piatto il profumo della primavera.



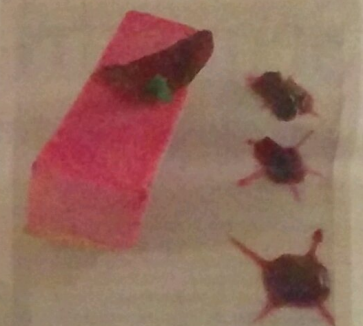
UNA «GALLERIA» DI DELIZIE PER IL PALATO CHE PARLANO SALENTINO, MA NON SOLO



UN MENU FANTASIOSO
Ecco alcune ricette create per il «Primo restaurant» dalla chef tarantina Sara Latagliata



DOLCISSIMA OPUNZIA



OPUNZIA Il frutto è «parente» del fico d'india

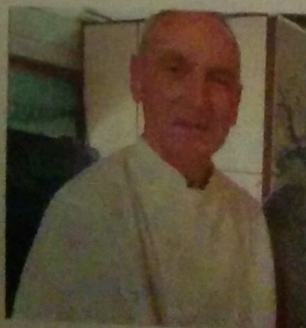
● L'opuntia è un genere di piante della famiglia delle Cactaceae di cui fa parte il più noto fico d'india. La curiosità di Sara Latagliata e la voglia di esplorare nuovi sapori, hanno portato questo frutto dolce e gustoso nella cucina della chef tarantina, che lo ha trasformato in un leggero e soffice semifreddo. Assaporare il «parfait all'opuntia» significa regalare una piacevole freschezza al palato. «Vado a prendere questi frutti da una signora di Tricase, una delle poche che li coltiva», dice la chef, sempre a caccia di novità. «Il nostro territorio è uno scrigno di ingredienti unici, che possono regalare emozioni speciali». Una tavolozza di colori e profumi che varia di stagione in stagione. Per il piacere dei gourmand.

Gallina, formaggio, prezzemolo e uova così «lu chinu» conquista i palati

La pietanza «star» ieri de «Lu Riu a Li Mori». Creti: «Vincono i sapori del passato»

● Gallina fa buon brodo. Ma fa anche buoni i piatti della tradizione. Come «lu chinu», protagonista assoluto della festa «Lu Riu a Li Mori» che ha animato ieri l'architettura di Luzzuolo gestita da Walter, Sonia e Daniela Creti. La giorno portava proporzioni secondo le antiche ricette delle masserie con cui che avveniva nei pressi di Pasqua e Pasquetta. ha conquistato tutti. Merito degli ingredienti usati: gallina, carne di gallina, formaggio, uova, prezzemolo, prezzemolo e aromi vari. La festa, organizzata con la regia di Andrea Moccaverò dell'associazione «Salento Vivo» e da Angelo Leo, della Cooperativa di Comunità di Luzzuolo e Morino, è stata arricchita dai sapori dei formaggi di Renato Tomli, della pasticceria e degli artisti di Nunzio

Greco, dal pesce della Cooperativa Artigiani Jonica di Vincenzo Scigliuzzo, e dolci in fondo, dai pasticcicci «Obama» di Angelo Bisconti e dai vini della cantina Alessandro Carrozzo. Il tutto con la collaborazione della parrocchia Maria St. Addolorata. «I piatti della tradizione hanno la capacità di donare a tutti quel clima di festa e di famiglia che è poi il segreto della serenità», dice lo chef Walter Creti, da sempre impegnato nel recupero delle ricette tradizionali del Salento. «È una festa dai sapori buoni che si programma di organizzare perché offre un momento di convivialità speciale», commenta Andrea Moccaverò. «Lu Riu, dunque, è Luzzuolo la ormai rima con «lu chinu».



SAPORI CHE TOCCANO IL CUORE
In alto, i promotori de «Lu Riu a Li Mori»; a destra, «lu chinu»; a sinistra, Walter Creti

