

Torna l'appuntamento con i Presidi Slow Food, questa sera al Primo restaurant

# La giovane chef Latagliata alla conquista del futuro

● Prosegue, questo giovedì, Chef to the future, tre appuntamenti con giovani cuochi salentini e con le loro interpretazioni dei Presidi Slow Food e dei prodotti delle Comunità del Cibo di Terra Madre in abbinamento ai vini inseriti nella guida Slow Wine.

Questa sera la rassegna, ideata e promossa da Slow Food Lecce, farà tappa al Primo Restaurant a Lecce e vedrà protagonista la Sara Latagliata che ha dato vita al progetto insieme a Silvia Antonazzo e Marco Borelli (due giovani salentini, tornati a Lecce dopo 10 anni nel mondo della ristorazio-

ne) e diviene la sede delle sperimentazioni culinarie di Nobili Pasticci.

Diplomata come Chef presso la Boscolo Etoile Academy e con un'esperienza alle spalle nel ristorante "Il Luogo di Aimo e Nadia" di Milano premiato con due stelle Michelin, Sara questa sera sarà accompagnata in cucina da Solaika Marocco e Riccardo Gentile che già lavoravano nel team di Nobili Pasticci.

Superbo il menu previsto per la serata, in abbinamento ai vini dell'Azienda Agricola L'Astore di Cutrofiano. Si comincia con una mousse di Vac-



La chef Sara Latagliata

## IL MENU

Dall'antipasto al dolce  
Da leccarsi i baffi

ca Podolica del Gargano Presidio Slow Food spolverata con farina di ceci e salatini croccanti. Come primo orecchiette al cacao realizzate a mano con Pomodorino Fiaschetto di Torre Guaceto Presidio Slow Food. Si procede poi con sSpalla di maiale nero cotto a bassa temperatura con granita al caffè e caviale di barbabietola. Per concludere parfait all'Opuntia (per i Salentino fico d'India).

L'ultimo appuntamento della rassegna è sabato 19 marzo con Cosimo Russo all'Aqua Restaurant (Le Dune Suite Hotel) di Porto Cesareo.