Roma “pizzicata” dalla cucina salentina

Uno chef salentino, i produttori e la pizzica: questa la ricetta del successo di “Cena a quattro mani”, il format culinario andato in scena al “Restaurant and Bar Brunelleschi” del Baglioni Hotel Regina di Roma.

Il Salento è la Puglia in tavola con l’avvocato che sognava di fare lo chef, i vini e i prodotti enogastronomici che raccontano la nostra terra, la pizzica a fare da cornice, e il gioco é fatto. Grande successo per la due giorni (9 e 10 novembre) che ha visto Flavio Pedaci, avvocato prima e chef del ristorante Don Fausto di Vernole oggi, cimentarsi nella cena a quattro mani con Luciano Sarzi Sartori, executive chef del ristorante Brunello del Baglioni Regina Hotel di Roma, in un menù unico ed eccezionale, ma soprattutto al gusto di Salento e di Puglia.

Un percorso sensoriale che ha stregato la Capitale, costruito per valorizzare le materie prime della Puglia, i sapori della cucina regionale e del Salento e il Made in Italy. Un incontro tra eccellenze che ha subito trovato eccellenti sostenitori nelle realtà produttive del territorio pugliese, anch’esse in trasferta a Roma per una due giorni che ha celebrato le diversità che rendono unico il patrimonio nazionale enogastronomico.

I vini Cantele hanno accompagnato tutte le portate del menù. La cantina di Guagnano é stata selezionata direttamente da Titty Pedone, Pr del gruppo Baglioni Hotels.
In abbinamento alle portate firmate dai due chef, Rohesia Brut Metodo Classico, Teresa Manara Chardonnay Vendemmia Tardiva , Rohesia Negroamaro Rosato e Fiano Passito Le Passanti, si sono perfettamente combinati con le pietanze.

“Siamo onorati di aver rappresento la Puglia e il Salento in un evento di così grande prestigio – ha raccontato Paolo Cantele, brand manager dell’omonima cantina -; la sapiente arte culinaria dei due chef ha valorizzato una selezione delle nostre etichette, abbinate a piatti memorabili e dal sapore salentino”.

Le friselline ai sette cereali con selezione di paté e sott’oli hanno raccontato i sapori dell’Azienda Agricola Taurino, così come la degustazione di formaggi tipici di Masseria Cinque Santi.
A firma dello chef Pedaci, una prelibata soffice di legumi e cozze e i paccheri cacio e pepe rivisitati al sapore di mare. Baccalà in olicottura con polvere di olive di Gaeta e spuma di alici e una crema di maracuja e cioccolato black hanno dipinto la maestria di chef Sarzi Sartori.
Il tutto impreziosito dai prodotti della Pasticceria Alabama di Vernole, il Forno Buccolieri di San Pancrazio e il Liquorificio artigianale Essentiae del Salento di Ugento.

A fare da cornice, la pizzica rivisitata dall’eleganza delle coreografie di Lilla Melillo della Panta Rei Ballet Company.