Gli chef della Grecìa Salentina in gara per “Cucina il Salento”

CUTROFIANO – Gli chef dei Comuni della Grecìa salentina sono pronti a sfidarsi ai fornelli per preparare il miglior piatto a base di ingredienti tipici locali e aggiudicarsi così il podio del primo Concorso gastronomico “Cucina il Salento”. L’attesa competizione culinaria è in programma giovedì prossimo 2 settembre, a partire dalle ore 20, in Piazza Municipio a Cutrofiano.

Promossa dall’associazione culturale Kalò Fai, con il patrocinio della Provincia di Lecce, del Comune di Cutrofiano e di altri Enti, l’iniziativa è stata presentata questa mattina, a Palazzo Adorno, da Massimiliano Romano, vice presidente della Provincia di Lecce, Luigi Melissano, sindaco di Cutrofiano, Elena Ligori e Luigi Colì dell’Associazione Kalò Fai, Paolo Aprile, dirigente dell’IPSEO “Aldo Moro” di Santa Cesarea Terme, Giuseppe Caramia, presidente dell’associazione Food and wine emotions e Fabio Bandello, chef o “cuoco di campagna”, come ama autodefinirsi. Il concorso culinario, organizzato per porre l’attenzione sulla necessità di valorizzare il settore enogastronomico e i prodotti tipici salentini, depositari della cultura e della tradizione del territorio, vedrà in gara sette Comuni della Grecìa salentina che hanno aderito: Calimera, Carpignano, Corigliano d’Otranto, Cutrofiano, Martano, Martignano, Soleto. Ogni chef concorrente, coadiuvato dalla propria brigata, rappresenterà il proprio Comune di appartenenza e dovrà realizzare un piatto a scelta, impiegando esclusivamente i prodotti del territorio salentino e avendo come filo conduttore la frisella, ingrediente da utilizzare in modalità diverse in ogni pietanza, che sarà servita su piatti in ceramica realizzati per l’occasione dall’azienda Nuova Colì di

Cutrofiano. Ogni portata, quindi, sarà una rivisitazione, mediante l'utilizzo di tecniche culinarie innovative, dei piatti della tradizione salentina. Tra le novità proposte: il gelato e il sorbetto alla frisella.

La giuria sarà presieduta dall'Executive Chef Domenico Maggi (Continental Director Europe South World Chefs) e sarà composta da Donato Episcopo (Executive Chef del Chiostro dei Domenicani di Lecce), Ivan Scrimitore (Manager ed Executive Chef del Fugu Restaurant di Lecce, tre bacchette Gambero rosso e del WClub di Lecce), Paolo Aprile (Dirigente scolastico dell'IPSEO "Aldo Moro" Santa Cesarea Terme) e Cristina Pacella (giornalista e food blogger di Casa Pacella). Per la valutazione della prova la giuria prenderà in considerazione i seguenti criteri: impiattamento e pulizia postazione; corretta preparazione e applicazione tecnica; armonia tra gli ingredienti; degustazione e sapore; colloquio.

Poiché la prenotazione dei tavoli per partecipare dal vivo alla cena con show cooking è già al completo, il pubblico potrà assistere comunque all'evento in diretta attraverso un maxischermo e potrà degustare altri prodotti tipici locali in un'area food allestita nelle vicinanze di Piazza Municipio.