

## La “Cena delle Stelle”: ai fornelli i sette migliori chef di Puglia «Talento ed enogastronomia da esportare nel mondo»

### La “Cena delle Stelle”: ai fornelli i sette migliori chef di Puglia «Talento ed enogastronomia da esportare nel mondo»



di Paola ANCORA

Sapienza, estro, passione. Uniti agli ingredienti migliori. Mettici anche i sette chef più noti di Puglia, il loro amore per la cucina e per una regione che è ancora acerba, grande, ardente promessa di gusto. Il risultato è la Cena delle Stelle, organizzata dalla giornalista Sonia Gioia e dall'architetto Danilo Giaffreda per il progetto “Unduetrestella” al Pashà di Conversano.

E dedicata allo chef Massimo Bottura che, con la sua Osteria Francescana, ha scalato la classifica del World’s 50 Best Restaurants Awards, raggiungendo la vetta.

La Cena delle Stelle si è aperta proprio con questa dedica, nel luminoso giardino del Pashà di Antonello Magistà, sorridente padrone di casa. Le bollicine di un Franciacorta Derbusco Cives – fra i vini selezionati da Michele Quaranta e serviti dalla Fondazione Italiana Sommelier – hanno innaffiato l'aperitivo: dal pomodorino ripieno - libero da sorprese di fantozziana memoria - alla sorpresa del gambero crudo abbinato a una battuta di manzo con nocciole. Poi, all'interno dei nuovi spazi del Pashà in via Morgantini, un menu stellare. A partire dal pancotto alle verdure con crema di fagioli al miso firmato da Angelo Sabatelli e abbinato allo champagne Bruno Paillard brut première cuvée. A seguire, l'insalata di baccalà con patate affumicate e colatura di

prezzemolo e basilico dell'enfant prodige Pasquale Laera e la goccia di ricotta in vellutata di asparagi di Antonella Ricci e Vinod Sookar. Il tempo di tirare il fiato, e di passare dal Vermentino Cantina Lunae al Grillo Baglio del Cristo di Campobello (Lalùci) – assolutamente da provare – per assaggiare le orecchiette cozze e piselli di Teresa Buongiorno. **Un salto nel Piemonte, con un calice di Barbera d'Alba Marchesi di Barolo, Peiragal,** per il secondo: podolica, foie gras e nocciole di Felice Sgarra. E infine i dolci di Maria Cicorella: il sorbetto di fioroni e l'insalata di pesche con mandorle tostate, abbinati a un Persichetto Cantina Lunae. Un lungo, sontuoso viaggio per il palato che agli amanti del cinema avrà certamente ricordato, pur con le dovute differenze, “La Grande Abbuffata” di Marco Ferreri: c'era, infatti, alla Cena delle Stelle, la cucina come arte; c'erano la raffinatezza e il brio che i protagonisti di quel film riescono a trovare soltanto attorno a una tavola imbandita e, per questo, decidono che lasciare questo mondo mangiando sia l'unica degna chiusura di questa vita.

Il meglio di Puglia ha regalato sensazioni uniche, dimostrato quanto la cucina e gli chef di questa terra possano dare e quali grandi ambasciatori possano essere per una regione ormai, da tempo, stanca di indossare i panni della Cenerentola del sapore. A questo lavoreranno, anche in futuro, Gioia e Giaffreda: “L'idea è quella di portare gli chef e l'enogastronomia di Puglia in giro per l'Italia e per il mondo”. E allora che sia un lungo, avventuroso viaggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA