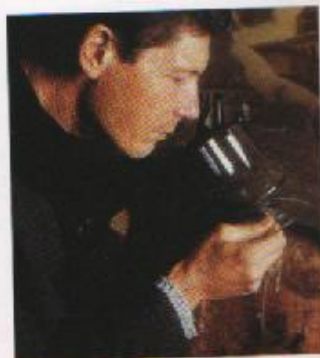


Stelle Emergenti dal Sud

a cura di Luigi Cremona

Sotto le stelle e il sole di Napoli, in una location raffinata ed elegante come quella del Circolo Nautico Savoia a Napoli, si è svolto a maggio in concomitanza della manifestazione "Spiriti Mediterranei" il Premio Miglior Chef Emergente del Sud 2009. Un inizio d'estate col profumo del mare e il caldo avvolgente del Sud, e tante giovani promesse della cucina italiana mediterranea. Queste le nove speranze della ristorazione dell'Italia meridionale selezionate. **Per Puglia e Basilicata:** **Leonardo Vescera**, del "Il Capriccio" di Vieste (FG); **Lucia Schiavone** delle "Antiche Sere" di Lesina (FG); **Donato Episcopo** del ristorante del "Risorgimento Resort" di Lecce. **Per la Campania:** **Agostino Iacobucci** di "Casa Scuola" di Meta (NA); **Giampietro Albanese** de "Il Castagneto" di Roccamorffina; **Giuseppe Iannotti** del "Kresios" di Castelvenere (BN). **Per la Sicilia:** **Gianni Zichichi** del ristorante "Nanni" di Erice (TP), **Luca Cannizzaro** de "La Sirenetta" di Modica (RG) e **Giuseppe Costa** del ristorante "Il Bavaglino" a Terrasini (PA).



Donato Episcopo



Leonardo Vescera



Lucia Schiavone

Leonardo Vescera ha 37 anni e le prime esperienze lavorative sono state a Vieste. Poi è iniziata la sua peregrinazione in territorio nazionale portando sempre il Gargano sulla tavola: dalla "Torne del Gelluzzi" di Bologna, al ristorante "La frasca" di Castrocaro Terme, passando per l'Hotel Eolani nelle isole Eolie fino al "Bilioneire" e "Pepero" di Porto Cervo. Dopo aver girato l'Europa, Leonardo rientra in Italia e lavora al ristorante "Don Alfonso" a S. Agata del Due Golfi. A Roma, ottiene la prima stella Michelin. Grazie alle

esperienze maturate è nato a Vieste il suo ristorante "Il Capriccio", situato sul porto turistico.

Lucia Schiavone è nata a Lesina, dove si è diplomata in ragioneria prima di dedicarsi completamente all'innata passione per la cucina dopo un'esperienza formativa importante in Germania, presso il ristorante "Shenkenburg" in Foresta Nera. Insieme al marito Nazario, formano davvero una bella e affiatata coppia oggi proprietaria del ristorante "Antiche Sere" di Lesina. Fortemente legata alle tradizioni culinarie territoriali è stata subito notata dalle guide gastronomiche nazionali ed estere. Dal menù di Lucia è da provare la "Spigioletta della laguna in fascia di pane garganico al rosmarino" presentata anche al Premio.

Donato Episcopo, 35 anni, è attualmente chef executive del ristorante "Le quattro spezierie" dell'hotel cinque

stelle lusso "Risorgimento Resort" (del gruppo Vestas) di Lecce. Donato ha lavorato in tutta Italia, ad esempio presso "La Pergola" dell'Hilton a Roma da cui nasce la sua partecipazione alla realizzazione del libro di cucina dello chef Heinz Beck, pubblicato nel 2001. Ama i sapori forti e la ricetta presentata al Premio, la pasta "Nobiscatae fagioli schiacciati dalla minerva su guazzetto di cozze e seppie" ha trionfato in giuria.

Agostino Iacobucci ha 28 anni e fa il chef nel ristorante "Casa Scuola" a Meta. La sua cucina è una raccolta del tradizioni in chiave moderna. I suoi alleati preferiti sono l'olio extravergine di oliva della penisola sorrentina, il carciofo di Schito, il pomodoro San Marzano e il provolone del Monaco. "Elogio Campania" è il nome del suo piatto, preparato durante il Premio Chef Emergente Sud. Gli ingredienti? Scapoline di Castello selvatiche e ricotta dei Monti Lattari bruciata.



Agostino Iacobucci

Giampietro Albanese è il ristorante "Il Castagneto" di Roccamorffina. È esperto dei prodotti di particolare del Latiticaudale nero, oltre che dei formaggi del prodotti del parco come funghi e frutta secca.

Giuseppe Iannotti, 27 anni, è il proprietario-chef del ristorante "Kresios" a Castelvenere. Qualcuno gli domanda «La cucina semplice?», lui risponde «Solutamente no!», in barba alla semplicità culinaria. Non a caso, dopo il diploma di alberghiera, Giuseppe si è dedicato all'ingegneria informatica. Nella sua cucina c'è molta tecnica e per la valorizzazione dei prodotti regionali. "L'uovo di Chicchinello a burro di cacao con asparagi e lardo croccante" è un piatto...difficile!



Giuseppe Iannotti