

Indirizzi

Per Puglia e Basilicata

Leonardo Vescera

Ristorante "Il Capriccio"
Loc. Porto Turistico - 71019 Vieste (FG)
Tel. 0884707899
info@ilcapricciodivieste.it

Lucia Schiavone

Ristorante "Le Antiche Sere"
Via Pietro Micca 22 - 71010 Lesina
Tel. 0882991942

Donato Episcopo

Ristorante del "Risorgimento Resort"
Via Augusto Imperatore 19 - 73100 Lecce
Tel. 083224611
info@risorgimentoresort.it

Per la Campania

Agostino Iacobucci

Agriturismo Casa Scuola
Via Fornace 1 - 80062 Borgo Castello - Meta (NP)
Tel. 0815392198
agostinoiacobucci@libero.it

Giampietro Albanese

Ristorante "Il Castagneto"
Via Località S. Antuono
81035 Roccamonfina (CE)
Tel. 0823921262

Giuseppe Iannotti

Ristorante "Kresios"
Piazza Mercato 1 - 82037 Castelvenere (BN)
Tel. 0824940723
www.kresios.com - info@kresios.com

Per la Sicilia

Gianni Zichichi

Ristorante "Nanni"
Via Firenze 19 - 91016 Erice (TP)
Tel. 0923555811
www.ristorantenanni.it
info@ristorantenanni.it

Luca Cannizzaro

Ristorante "La Sirenetta"
V. Sorda Sampieri 79/A
97015 Modica (RG)
Tel. 0932454904
manuelasirenetta@hotmail.it

Giuseppe Costa

Ristorante "Il Bavaglino"
Via Saputo 20 - 90049 Terrasini (PA)
Tel. 0918682285
www.giusepecosta.com
info@giusepecosta.com

ITALIA SQUISITA

TALENTI IN PENTOLA

Mare sapore di mare...

La fonte di ispirazione del piatto vincente realizzato dallo chef Giuseppe Costa arriva dal mare: ravioli a forma di craste di gallo finocchietto e sarde (nella foto). Dal mare viene anche uno degli altri piatti che Giuseppe ha presentato al Premio: un'insalatina di cous-cous servita con telline e murici, filettino di aiola a vapore e schiuma d'acqua di mare. Giuseppe lo ha descritto così: «Il piatto rappresenta in tutti i sensi le spiagge presenti nella mia zona. Ho cercato di inserire tutto quello che può essere commestibile dalle telline ai murici che si trovano nel fondale vicini al bagnasciuga, le airole, pesce che per eccellenza che si trova vicino alla spiaggia. Poi il cous-cous che portato nelle nostre terre durante il periodo dell'invasione araba e oggi rappresenta un piatto della nostra cultura, ma soprattutto sostituisce la sabbia che ancora oggi non è commestibile. Per finire le alghe e la schiuma di mare classica nei giorni di primavera».



Giovanni Zichichi, 25 anni, è il titolare e chef del ristorante "Nanni" di Trapani. Giovanni si è diplomato presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Erice. Tra le esperienze lavorative in qualità di chef, Giovanni ha al suo attivo il ristorante "Glerdino Corallo" di San Vito Lo Capo, il ristorante "Ottoemezzo restaurant & lounge bar" e l'Hotel Villaggio "Calamancina" 4 stelle di San Vito lo Capo Trapani.



Luca Cannizzaro, 29 anni, è chef ed amministratore del ristorante "La Sirenetta" di Modica (RG) ed ha svolto numerosi stage scolastici in occasione di manifestazioni culinarie provinciali. Per citarne alcuni: stage professionale nel locale di cucina sulla nave "Costa Allegra" di Costa Crociera e sulla nave "Ausonia" della compagnia Grimaldi Crociere; presso il "Jolly Hotel Atlante" di Bruxelles e il "Jolly Hotel" di Catania. Edulis in fundo, il vincitore, per la seconda volta un siciliano.

Luca Cannizzaro

Giuseppe Costa è il vincitore del Premio Miglior Chef Emergente Sud 2009. A soli 27 anni, Giuseppe vanta numerose esperienze professionali, in Italia e all'estero. Attualmente è lo chef del ristorante "Il Bavaglino" di Terrasini (PA). Ha lavorato presso il ristorante "Il Baglio" di Scopello (TP); presso lo "Zur Rose" ad Apollonia (BZ); e presso il "Jolly Hotel Du Grand Sablon" di Bruxelles.



Giovanni Zichichi



Giuseppe Costa