

Chef emergente, brindisi campano

Roberto Allocca, souschef al Marennà di Sorbo Serpico si è aggiudicato la vittoria del concorso. Tra i migliori il pugliese Vito Giannuzzi di Torre Maizza a Savelletri ed il siciliano Pepe Causarano della Fattoria delle Torri di Modica



Da sinistra Giuseppe Causarano, Ciro Pepe e Gianni Zichichi

Si sono sfidati puntando all'originalità ma partendo dalla tradizione e dai sapori del Mediterraneo.

La terza tappa del Premio Miglior Chef Emergente, che si è svolta nell'elegante location del Circolo Royal Yachting Savoia di Napoli, ha visto trionfare la Campania. Con un'elegante composizione di mare, a base di polpo, orata, calamaro, cotti separatamente, su salsa di zucca con yogurt di bufala ed una faraona laccata al 'nucillo' con scarola saltata alla colatura di alici, Roberto Allocca, souschef al Marennà di Sorbo Serpico in mezzo alle vigne dell'Irpinia, si è aggiudicato la vittoria.



Il vincitore Roberto Allocca

Una gara interessante sotto tutti i punti di vista e durante la quale si sono fatti apprezzare anche gli altri due chef, il pugliese Vito Giannuzzi di Torre Maizza a Savelletri ed il siciliano Peppe Causarano della Fattoria delle Torri di Modica. Scegliere per la giuria formata da giornalisti del settore, bloggers, ristoratori, sommelier e chef, non è stato infatti facile. Davvero pochi i punti che li distanziavano. Due i temi da seguire, Multicolore e Libero. Non solo tecnica, ma soprattutto tanta passione per il proprio lavoro e tanto amore per il proprio territorio è quanto hanno dimostrato i tre chef arrivati in finale.



Il giornalista Luigi Cremona e lo chef Vito Giannuzzi

Il giorno prima, il 23 maggio, sono stati dieci in totale gli chef provenienti dalle tre regioni in gara, ovvero Campania, Puglia-Basilicata e Sicilia, che si sono sfidati tra i fornelli. Tutti hanno dimostrato un livello alto malgrado la giovane età. Lucrezia Ricci, chef emergente della Puglia, è stata l'unica donna in gara. Soltanto 21 anni ma già con le idee ben chiare. Forse le serve ancora un po' di esperienza, ma nei suoi piatti ha dimostrato tutta la sua femminilità ed estro. Il suo raviolo aperto in sfumature di verde con farcia di fagiolini, capocollo e burrata è stato molto apprezzato.



Un momento della manifestazione

Ad un restyling dei piatti della nonna ha puntato lo chef siciliano giunto in finale, Peppe Causarano. La pasta c'a muddica e le sarde a beccafico in versione rivisitata hanno riscosso molto successo. Intatta la genuinità dei prodotti e dei sapori antichi ma con un quid in più. Il pugliese Vito Giannuzzi tra gli altri è stato forse

quello più azzardato e ricercato. Il risultato è stato comunque ottimo. Del resto è stata proprio la forte personalità che tutti gli chef in gara hanno dimostrato a colpire la giuria. A condurre questa maratona del gusto il giornalista Luigi Cremona che tra piatti, vini e sponsor ha saputo sempre tenere alta l'attenzione. Il Premio Miglior Chef Emergente è organizzato da Witaly. Napoli è stata la terza tappa del viaggio percorso lungo l'Italia che vedrà la sua conclusione a Roma per la Finale Nazionale il 24 giugno.

Sandra Pizzurro



Polpo, orata, calamaro su salsa di zucca con yogurt di bufala



Faraona laccata al 'nucillo' con scarola saltata alla colatura di alici



Panoramica sul pubblico