

“Singolar tenzone”, il Salento incontra il Giappone

ACAYA – Ritorna, dopo il successo dello scorso anno, l'evento “Singolar Tenzone”, con una novità “il Salento incontra il Giappone”, una gara culinaria che vede come protagoniste alcune strutture alberghiere selezionate di Lecce e provincia, il cui focus è la cucina Salentina.

Ideato e organizzato da Acaya Golf Resort & Spa, la seconda edizione dell'evento si svolgerà giovedì 14 novembre alle ore 15, nella Masseria San Pietro – sulla litoranea San Cataldo-Otonto – che accoglierà sei chef de partie pronti a sfidarsi in una competizione culinaria, preparando un piatto tipico della tradizione salentina e integrandolo con elementi della cucina giapponese.

Le strutture alberghiere e gli chef de partie che parteciperanno alla gara sono i seguenti: per Acaya Golf Resort & Spa, Stefano Loiola; per Hilton Garden Inn Lecce, Riccardo Spedicato; per Torre del Parco 1419 Dimora storica, Andrea Rucco, per Hotel President, Ivan Spirto, per Risorgimento Resort, Ioannis Pischedda e per Patria Palace Hotel, Cristiano Stamerra

“Anche quest'anno l'entusiasmo è alle stelle – Giuseppe Campobasso, HR Manager di Acaya Golf Resort & Spa – tutti i partecipanti non vedono l'ora di mettersi in gioco e ai fornelli perché ci aspetta un viaggio sensoriale e culinario alla scoperta dei sapori salentini, rivisitati con quelli giapponesi. Lo scorso anno è toccato all'India, mentre quest'anno è la cucina giapponese a deliziarci, una cucina sempre più presente sulle nostre tavole. Ci tengo a sottolineare che il Singolar Tenzone non è solo una gara culinaria, è anche un modo per lo chef, di dimostrare la sua tecnica di cucina, di preparazione del piatto, capace di raccontarlo e far emozionare attraverso la sua passione. Lo chef de partie è consapevole che riceverà un feedback sul

sapore, sulla creatività, sull'attinenza al tema ma sa anche che riceverà dei voti soprattutto sulla sua capacità di espressione, di racconto e sulla sua capacità di emozionare".

"Sono contento e orgoglioso dell'entusiasmo mostrato dalle strutture che partecipano al nostro evento – aggiunge Campobasso – realtà di alto livello del panorama leccese. E sono sicuro che questo tipo di collaborazione e/o teamwork non è altro che foriero di tanti progetti futuri che possano aumentare la sinergia già creata e portare in alto la nostra cucina salentina e pugliese. Grande supporto e sostegno è stato quello del nostro executive chef Gabrielle Castiello che insieme alla nostra Viviana Carrone, quest'anno madrina dell'evento, contribuiranno attivamente alla realizzazione dell'evento".

I piatti saranno giudicati da una giuria di executive chef, ognuno proveniente dalla struttura alberghiera coinvolta nella gara: Gabrielle Castiello (Chef Acaya Golf Resort); Giorgio De Luca (Chef Hotel Garden Inn); Cosimo Simmini (Chef Hotel President); Gianluca Spagnolo (Chef Torre Del Parco); Ivan Bruno (Patria Palace Hotel); Alessandro Cisternino (Risorgimento Resort). In giuria ci saranno anche due giornalisti enogastronomici e food blogger locali: Francesca Sozzo, redattrice di Nuovo Quotidiano di Puglia e founder de "La Pignata" e Antonluca Iasi, food blogger e founder di Salento FoodPorn (su Instagram conta più di 70mila followers); La giuria sarà presieduta dalla chef giapponese originaria di Tokyo, Makiko Narita, attualmente chef del ristorante SushiMaki di Casarano (Lecce).

Entrambe le giurie assegneranno i punteggi secondo vari parametri, l'aderenza al tema, la bontà del piatto, il rapporto qualità/prezzo, il valore estetico/artistico, abbinamento del vino ed eleggeranno il miglior connubio culinario delle due culture. Alla fine della gara sarà decretato il vincitore che si aggiudicherà il premio della seconda edizione del Singolar Tenzone.

La serata sarà allietata dalle note del sassofonista Gianmaria Bianco.

Durante l'evento ci saranno due ospiti d'eccellenza, Yukari Tsuchida che realizzerà particolari origami e Luca Toma, giovane salentino, insegnante di lingua giapponese e che intratterrà il pubblico con la scrittura giapponese.

L'evento è patrocinato dal comune di Vernole.