

Pesce azzurro e olive Celline conquistano “Penna al dente”

GALLIPOLI – La giornalista Barbara Politi è la vincitrice della quinta edizione di “Penna al dente”, la gara di giornalisti chef per un giorno organizzata da Coldiretti Lecce. Il divertente concorso gastronomico si è svolto nei giorni scorsi al Bellavista Club di Gallipoli nella giornata d’apertura del “Figilo”, il Festival del giornalismo locale. Barbara Politi coadiuvata da Maurizio Colucci ha vinto con la ricetta “Tagliolino al profumo di limone e rosmarino, con sgombro, olive Celline, pane tostato con tocchetto finale di burratina”, assistiti ai fornelli dallo chef Danilo De Matteis (Masseria Gianpaolo Rifugio del Re).

A sancire il verdetto, la giuria composta da Andrea Serravezza (chef, presidente giuria), Gianfranco Ruggeri (Foodismo), Rita Esposito (Masseria Stali), Gianni Cantele (presidente Coldiretti Puglia), Teresa Buttazzo (presidente Consorzio Agrario Lecce), Alessandra Civilla (chef), Federica Stella Blasi (blogger), Francesca Pagano (Città del Gusto), Carlo Barnaba (presidente Terranostra Puglia), Aldo Specchia (Ais Lecce), Pierpaolo Lala (giornalista) e Fabiano Viva (chef).

Sul podio, al secondo posto Antonio Gnoni, sous-chef Lorenzo Madaro, che hanno cucinato “Torchetti limone e pepe (del duca) stracciatella e battuto di gamberi crudi di Gallipoli”, affiancati dalla tutor-chef Patrizia Taccone (Masseria Gianpaolo Rifugio del Re). Terzo posto per Valeria Blanco in coppia con Antonella Margarito con la ricetta “Pizzarieddhi Schiattarisciati”, tutor chef Walter Cretì (Agriturismo Li Mori).

Un’estemporanea giuria popolare ha poi decretato la vittoria di Gianfranco Lattante (e Giovanni Greco) con “Sagne ‘ncannulate con pomodorini scattarisciati di Morciano, burrata

di Nardò e gamberetti di Gallipolil”, tutor chef Fabio Cosi (Caroli Hotels).

A sfidarsi ai fornelli, nella gara condotta da Lala e Viva, anche Azzurra De Razza (in cucina assieme a Marco Mascellani) che ha gareggiato con con “Asciutto di vinestrone con sagne ‘ncannulate di bianco”, tutor chef Massimo Vaglio (I Corsari); Fernando D’Aprile (con Vinci D’Aprile) che ha proposto “Orate in Aldomare di capperi”, tutor chef Daniele Baschià (I Minuti Piaceri); Davide Stasi (assieme a Maria Latronico) con la ricetta “Sagne ‘ncannulate con pesto di rucola, pomodorini e burratina”, aiutati da Maddalena Merico (Masseria Mongiò Dell’Elefante); Diego Contino (e Samantha Centonze) con “Sagne ‘ncannulate al gratin con cozze e zucchine”, tutor chef Antonio Campeggio (Arte Bianca); Ilaria Lia (con Lucia Buttazzo) con “Samosa di verdure su un letto di pesto alla rucola”, assistite da Mimmo Simmini (Risorgimento Resort); Rosaria Bianco (in tandem con Leda Cesari) con “Maccheroncini con carciofo violetto e Capocollo di Martina croccante”, supportate da Vincenzo Longo (Tenuta Monacelli); E dopo la divertente gara culinaria, un tripudio di sapori e convivialità con la “Cena del giornalista”, organizzata da “Figilo” e con un menu firmato sempre da Campagna Amica Lecce.

“Anche in questa edizione abbiamo voluto sottolineare il legame tra ingredienti di qualità e a chilometro zero e la buona ristorazione, e tutto attraverso gli stessi operatori dell’informazione – dice il presidente di Coldiretti Lecce, Pantaleo Piccinno – che hanno messo da parte pc e taccuini per diventare essi stessi protagonisti di piatti gourmet”.

“Una gara allegra e divertente – aggiunge il direttore di Coldiretti Lecce, Giuseppe Brillante – che accende i riflettori sui tanti prodotti freschi e di stagione di Campagna Amica, ingredienti di campagna e di mare, che con l’aiuto degli chef possono diventare pietanze davvero speciale, ed in questo caso anche con l’aiuto dei giornalisti che hanno l’importante compito di rendere la gente sempre più

consapevole di ciò che porta a tavola e di ciò che sceglie
come menu quotidiano”

