

A Palazzo BN cene a quattro mani con “Red Stellare”

LECCE – Palazzo BN ospita la nuova edizione di “Red Stellare” (martedì 16 novembre), una cena a quattro mani, una sinfonia di gusti interpretata dallo chef resident del Red restaurant Simone De Siato, e da Donato De Leonardis, chef del San BarbatocENE A Resort Spa and Golf di Lavello insignito della sua prima stella Michelin nel 2021.

Ad ospitare l’evento le eleganti sale del Palazzo BN di Lecce, edificio storico situato nel pieno centro storico del capoluogo salentino.

L’evento nasce dall’idea dell’incontro, del racconto di storie diverse, dalla voglia di scoprire luoghi e prodotti. “Red Stellare” è al suo terzo appuntamento e sino ad oggi è stato caratterizzato dal desiderio di ospitare a Lecce in un luogo iconico come Palazzo BN degli amici con i quali si potesse condividere il gusto di una serata conviviale nel segno della cucina gastronomica. È così che la cucina dello chef De Siato apre le sue porte a cuochi che hanno collezionato una storia personale di tavole gastronomiche importanti.

Con questo nuovo appuntamento di “Red Stellare” si vuole portare a Lecce l’idea di cucina trasmessa dal mitico Don Alfonso Iaccarino al suo allievo Donato De Leonardis, con un focus importante sulla valorizzazione delle materie prime locali dimostrandone a tutti gli effetti l’appartenenza nel mondo dell’alta cucina e della sperimentazione. Un leit motiv iconico nello stile di Don Alfonso che il grande maestro della cucina italiana ha ben riportato anche nel ristorante del San Barbato Resort Spa and Golf di Lavello, emanazione del ristorante simbolo della penisola sorrentina, che ne conserva i valori di ricerca e di cucina d’autore, uniti alla volontà di assoluta perfezione nell’ambito dell’accoglienza del

cliente, mettendo sempre al primo posto un calore umano riscontrabile anche nei piatti offerti agli appassionati.

La serata del "Red Stelalre" aprirà con degli entré preparati da Donato De Leonardis: rocher di podolica, mandorla, uva passa e salsa verde, seguiti da spugna al prezzemolo, banana e caffè, per poi chiudere con una granseola, corallo di gambero alla brace, limone salato e lampascione. La selezione degli antipasti, sempre ad opera di chef De Leonardis, prevede una reinterpretazione della porchetta definita "Porchetta 2.0", accompagnata da senape selvatica e patata soffiata. Ai primi si alterneranno le proposte di entrambi gli chef, con i tortelli alle alghe ripieni di baccalà, scampi, ricci e cavolfiore vanigliato dello chef Simone De Siato e il riso acquerello, intingolo di agnello delle dolomiti lucane, frutti rossi e cacao dell'ospite Donato De Leonardis. Il secondo è ad opera di chef De Siato, col suo "Tributo tricolore al bollito di Puglia": un bollito di vitello poi affumicato, salsa alle rape, ricotta forte e pomodoro secco. In chiusura, infine, sale in cattedra la resident pastry chef Federica Finzi, con un pre-dessert, una Badata con yogurt e rosmarino per poi chiudere con il dessert una dolce "BancoNota" con caramello e mandarino.

Per la serata, la selezione dei vini, a firma del sommelier di Red restaurant, prevede Cote de Beaune rouge 2017 di Joseph Drouhin, Sauternes Grande Reserve 2018 Kressmann, Sancerre La Chatelleine 2020, Champagne Nature Canard Duchene della distribuzione Balan.

L'inizio della cena è previsto a partire dalle ore 20:00, il costo dell'esperienza è di 150 euro per un menù degustazione da sei portate con incluso l'abbinamento vini.