

LIVE FOR PAESTUM, RACCOLTI 32MILA EURO ALLA CENA DELL'ANNO FIRMATA BOTTURA, REITBAUER, ELVERFELD E PEPE

2 Agosto 2018

di Redazione



CAPACCIO PAESTUM – È stata davvero una cena unica e irripetibile, quella organizzata dal congresso internazionale di cucina d'autore Lsdm, con il fine di raccogliere fondi destinati a nuovi scavi stratigrafici all'interno del Parco Archeologico di Paestum, autentico gioiello storico e artistico, conosciuto a livello mondiale.

E di livello mondiale sono stati gli interpreti di una iniziativa che ha visto l'alta cucina al servizio della cultura, in un "abbinamento" tra due dei fondamentali fiori all'occhiello del nostro Paese. A dare il proprio contributo ai fornelli si sono infatti alternati **Massimo Bottura** (Osteria Francescana di Modena), **Heinz Reitbauer** (Steirereck di Vienna) e **Sven**

Elverfeld (Aqua at The Ritz-Carlton di Wolfsburg), chef pluristellati e ai vertici della The World's 50 Best Restaurants, con il nostro Bottura addirittura sul gradino più alto del podio che lo ha consacrato, ancora una volta, chef numero uno al mondo.

A completare la squadra Franco Pepe della pizzeria Pepe in Grani, pizzaiolo dalla fama globale, che si è recentemente confermato al primo posto della classifica della guida 50 Top Pizza.

Ed è stato lui ad aprire le danze con alcuni dei suoi grandi classici, tra i quali la celeberrima **Margherita Sbagliata**, abbinati a una selezione di etichette di Prosecco Doc, tra gli sponsor della serata.

Poi è stata la volta degli chef, con una serie di piatti che ha stupito e soddisfatto i 60 ospiti della serata: tra le delizie servite, abbinate ai vini dell'azienda "autoctona" San Salvatore 1988, citiamo l'ouverture di Reitbauer, Zucchine con Uva, Fiori di Calendula e Santolina; quindi la Guancia di Maialino Brasato e Vellutata di Finocchio di Elverfeld e l'evergreen Oops! Mi è caduta la crostata di limone di Massimo Bottura.

"È stata una serata che non dimenticheremo mai - dicono in una nota **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, curatori di Lsdm - sia per lo straordinario livello proposto dagli chef che per il raggiungimento dell'obiettivo che era quello di raccogliere una cifra considerevole, pari a 32mila euro, che saranno interamente destinati a nuovi scavi stratigrafici rivolti essenzialmente allo studio della cosiddetta Casa dei Sacerdoti, un edificio in qualche modo enigmatico e misterioso che potrebbe, in un futuro prossimo, rappresentare l'ennesimo gioiello di questo meraviglioso forziere che è il Parco Archeologico di Paestum. Anche per questo non possiamo perdere l'occasione di ringraziare ancora una volta i tre chef e Pepe che, in maniera completamente gratuita, hanno subito aderito all'iniziativa. E con loro il direttore del Parco Archeologico, **Gabriel Zuchtriegel**, che sta facendo di Paestum un punto di riferimento essenziale per tutto il territorio".

Gli chef protagonisti hanno partecipato all'iniziativa in forma gratuita al fine di sostenere il progetto di raccolta fondi. Hanno collaborato alla serata l'Ais Campania e l'Amira Paestum.