

Luca Sabetta, lo chef salentino che cucina a Sanremo: “Con i piatti caserecci voglio conquistare il cuore dei cantanti”

9 Febbraio 2025



SANREMO - Il Festival di Sanremo scalpita e siamo al countdown per l'11 febbraio. Non solo canzoni, ma Sanremo negli ultimi anni si sta trasformando in una kermesse del gourmet. Lo sa bene chef **Luca Sabetta** che, anche per il 2025, sarà nella città dei fiori pronto a cucinare per cantanti e celebrity. Da Galatina (Lecce), dal ristorante Anima&Cuore, il 34enne sarà tecnico della ristorazione. Va a lui il compito di ideare e sviluppare ricette, definire il tipo di menu e l'abbinamento tra le pietanze e i vini.

“Per creare un sistema che funzioni c'è bisogno di tanta cooperazione - dice Luca - . Tutto è iniziato lo scorso anno grazie a un gruppo di lavoro tra professionisti nato sui social. Ci siamo uniti e abbiamo voluto proporre esperienza per lo scorso Sanremo, poi al Festival del Cinema a Venezia e quest'anno ancora a Sanremo. La crew a supporto è composta da cinque professionisti provenienti da tutta Italia: **Rosario Amato**, **Alessio Antimo Migliaccio**, **Umberto Trotti** con la moglie **Fjoorda**. Ognuno di loro porta le sue migliori qualità in fatto di gastronomia e ovviamente, prodotti”.

Il team cucinerà dal martedì al venerdì presso il Salotto delle Celebrità e, in esclusiva, per il Roof Garden del Casinò di Sanremo.

Tutte le serate avranno un tema su cui dovrà ruotare il menù. Ci sarà il tartufo, la serata a mano libera, una notte per gli innamorati dal piglio afrodisiaco. Il tutto è una sorpresa volta a incuriosire gli avventori della settimana canora più pazzo dell'anno.

L'idea è raccontare le eccellenze gastronomiche italiane a tutto tondo, senza dimenticare di "casa". Luca ha scelto i must have di Puglia: "Dal Salento e la regione tutta porterò i taralli, il pane di Altamura, le orecchiette in stile barese, le frise e ovviamente il mitico pasticciotto. Non mancheranno focacce e schiacciate". Se questi per ogni pugliese possono essere solo dei semplici "intrattieni", il pezzo forte arriva con i menù.

La proposta per le cene sanremesi si basa sulla creatività, ma senza dimenticare chi si è e da dove si viene. "Ci siamo divertiti reinterpretando i classici della cucina tradizionale italiana senza sconti. Non voglio soffermarmi solo su ciò che so fare, ma mettermi alla prova, cambiare le consistenze e inventare qualcosa che stupisca gli ospiti. Ad esempio interpreterò il classico fave e cicorie creando una spuma di fave con polvere di cicorie - anticipa Sabetta - inoltre con il riso e risotti ho cercato di dare una scossa a ciò che si è sempre fatto. Ci sarà una sorta di finto sushi in cui il riso sarà mantecato come un risotto, servito poi freddo con crema di scapece, pesce azzurro, quindi composto come un nigiri da coprire con crostacei".

Sanremo è anche canzoni, quindi abbiamo chiesto a Luca se c'è una canzone che lo ha ispirato per questo lavoro.

"Più che pensare a una canzone (quando ho studiato i menù sanremesi) ho pensato alla mia regione, ai cantanti in gara e alla loro forza nelle performance. Quindi puntiamo a conquistarli tutti con la nostra cucina appassionata ispirata al loro impegno".

Su questo Luca gioca già in casa perché l'anno scorso, puntando proprio sulla semplicità, ha preso il cuore di due cantanti in gara all'Ariston. "Abbiamo preparato piatti sempre più innovativi, ma sono state le orecchiette con il classico sugo di polpette a incuriosire Mamhood e Clara. Devo dire che hanno apprezzato. Ci siamo spinti al limite del fusion, ma ha vinto l'autenticità".

E se i menù dello chef profumano di Mediterraneo, qualche altra anticipazione sulla proposta 2025 non è mancata. "Quest'anno abbiamo pensato a un piatto fuori dalle righe in cui combiniamo il foie gras con i gamberi del Mediterraneo, cercheremo di non essere banali".

Sabetta, dal suo debutto come nuova proposta a big della cucina sanremese ne ha fatta di strada e a questo punto ci resta da fargli solo un sonoro e intonato “in bocca al lupo” per questo 2025.