

DIETA MEDITERRANEA, QUATTRO FINALISTI PER IL “PRIMO PIATTO DEI CAMPI”

10 Gennaio 2018

di Redazione



GRAGNANO – Si è chiusa con una sfida all’ultima ricetta la seconda edizione del “Primo Piatto dei Campi”, progetto ideato da Le Strade della Mozzarella (Lsdm) e da Pastificio dei Campi con l’obiettivo di promuovere la Dieta Mediterranea e rivolto agli chef under 35. Il tema, “The Benevolent Bean”, teso a valorizzare i benefici, le biodiversità e le tradizioni legate appunto al mondo dei legumi, ha decisamente sollecitato la fantasia dei 30 cuochi che hanno partecipato al concorso proponendo piatti in grado di stupire positivamente la giuria, composta da **Luigi Cremona, Eleonora Cozzella, Anna Morelli, Barbara Guerra** e

Albert Sapere.

Alla finalissima, che ha avuto come teatro la sede gragnanese del Pastificio dei Campi, dopo aver superato le fasi eliminatorie, sono arrivati in quattro: **Domenico Stile**, del Ristorante Enoteca La Torre di Villa Laetitia di Roma con il suo “Miseria e Nobiltà”; **Alba Esteve Ruiz**, sempre da Roma, chef di Marzapane, in lizza con “Eliche agnello e lupini”; **Stefano Di Giosia**, dal Restaurant Era Ora di Copenaghen, che ha proposto “Pasta, acqua e fagioli. Omaggio a Niko Romito”; **Faby Scarica**, chef/patron del Villa Chiara, Orto e Cucina di Vico Equense, con le sue “Tofette di Gragnano con ceci grigliati al fumo di rosmarino, tamarindo e ricci di mare”.

A salire sul gradino più alto del podio, con un meritatissimo ex aequo, Alba Esteve Ruiz e Faby Scarica, che hanno conquistato il diritto di relazionare, accanto a **Peppe Guida**, nella prossima edizione di Lsdm, in programma presso il Savoy Beach di Paestum, il 23 e il 24 maggio.

“Ma l’elevatissima qualità delle proposte – hanno commentato Barbara Guerra e Albert Sapere, ideatori e curatori del format Lsdm – ci ha convinto a invitare anche gli altri due finalisti che parteciperanno alla prossima edizione nell’atelier dedicato alla pasta”.

Alba Esteve Ruiz e Faby Scarica vanno quindi ad affiancare il proprio nome a quello di **Joshua Pinsky**, chef del Momofuku Nishi, che alcuni mesi fa ha sbaragliato la concorrenza nel contest “Il primo di New York” con un indimenticabile “Ceci e Pepe”, rivisitazione del classico della cucina italiana attraverso una tecnica innovativa dove a giocare un ruolo da protagonista, visto il tema dell’edizione 2018, è una pasta di ceci fermentati e utilizzati come una sorta di “formaggio”.

“Ovviamente stiamo già pensando al tema che caratterizzerà l’edizione 2019 – hanno concluso Barbara Guerra e Albert Sapere – per questo progetto che sta sempre più prendendo piede e per il quale vogliamo rivolgere un particolare ringraziamento a Giuseppe Di Martino, Amministratore Delegato del Pastificio dei Campi, sempre molto attento alla valorizzazione dei giovani cuochi e dei prodotti di eccellenza del paniere agroalimentare italiano”.