

Golosità in cucina

Alla ribalta i «Nobili pasticci» dello chef Sara Latagliata

● Prosegue «Chef to the future», tre appuntamenti con giovani cuochi salentini e con le loro interpretazioni dei Presidi Slow Food e dei prodotti delle Comunità del Cibo di Terra Madre in abbinamento ai vini inseriti nella guida Slow Wine. Dopo l'esordio al Malcandrino di Monteroni con la cucina di Alfredo De Luca, la rassegna, ideata e promossa da Slow Food Lecce, oggi fa tappa negli spazi del «Primo» a Lecce (via 47° Reggimento Fanteria, numero 7). Questa nuova esperienza nasce dall'incontro tra la chef Sara Latagliata con Silvia Antonazzo e Marcò Borelli (due giovani salentini, tornati in città dopo 10 anni nel mondo della ristorazione) e diviene la sede delle sperimentazioni culinarie di «Nobili pasticci». Completano lo staff in cucina i ventenni Solaika Marocco e Riccardo Gentile.

Dopo la laurea in Conservazione dei Beni culturali all'Università del Salento, Sara Latagliata consegue il diploma di Chef alla Boscolo Etoile Academy. Lavora in un «salotto» culinario premiato con due stelle Michelin, poi nel marzo 2012, torna in Puglia, vincitrice del bando della Regione «Principi attivi» col progetto «A cena con la duchessa», e si dedica alla società «Nobili pasticci», da lei stessa fondata, oltre all'organizzazione della manifestazione «Chef in cattedra», che ha visto la partecipazione di chef stellati e importanti critici enogastronomici.



CHEF Protagonista Sara Latagliata