

Per la settimana della cucina regionale italiana al via oggi a San Paolo

Lo chef Nicola Stella

ambasciatore lucano in Brasile

di ANTONIO CENTONZEN

MATERA - Sarà Nicola Stella, a rappresentare la Basilicata e a far gustare i sapori della cucina lucana in Brasile. Dal oggi al 27 ottobre, lo chef materano Nicola Stella, si trasferirà dal rinomato ristorante "Le Bubbolo" di Palazzo Gattini dove lavora da qualche anno, per essere operativo al "Ristorantino" di San Paolo in Brasile. L'occasione che, sta portando Stella in Brasile, è quella dell'Ottava edizione della Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo, promossa dal Consolato Generale d'Italia con la Delegazione di San Paolo dell'Accademia Italiana della Cucina. L'evento in cui Nicola rappresenterà la Basilicata, sarà un viaggio culinario particolare a cui le 20 regioni italiane, nessuna esclusa, sono state chiamate. Uno scambio gastronomico che porterà 20 chef italiani a lavorare in 20 ristoranti di San Paolo, per dare una dimostrazione di quella che è la cucina italiana contemporanea, evolutasi negli anni da quando migliaia di italiani emigrati a San Paolo, iniziarono a far conoscere l'arte culinaria italiana. L'obiettivo sarà la presentazione di 20 menu esclusivi, prepara-



Lo chef lucano de "Le Bubbolo" Nicola Stella presenterà i prodotti tipici del territorio per alcuni giorni in un ristorante a San Paolo del Brasile con menu ad hoc

ti e lavorati a quattro mani. Menù particolari di tre portate a pranzo e quattro portate per la cena per una variegata scelta culinaria. Nel menù lucano che, catturerà i palati d'oltreoceano, ci saranno: lamine di pesce marinati con pomodorini rossi e gialli; pane all'acqua e sale, verdure dell'orto e uovo in camicia; lagana ai ceci peperone crusco e mollica; raviolone di salsiccia pezzente di suino nero lucano, pomodorini ciliegini e caciocavallo podolico; baccalà in salsa alla pizzaiola e spuma di patate; agnello al pistacchio di Stigliano, ciambotta e salsa

alla menta; pane caramellato con gelato alle olive; biscotto alla mandorla salata ricotta e fichi. "L'arte della cucina la pratico da sempre e questa convocazione è una bella soddisfazione -precisa Stella che aggiunge: "Dopo la scuola alberghiera ho continuato durante gli anni universitari e dopo la laurea in Scienze Politiche ho deciso che la passione per la cucina sarebbe diventata la mia vera professione. Dopo esperienze anche internazionali, l'incontro con Piero Demuro e Maria Grazia Mavillonio che, avevano come me un legame viscerale con

il territorio, con una forte propensione alla valorizzazione di prodotti gastronomici tipici, ha fatto partorire l'idea di portare nella mia città, all'interno di una splendida location, una cucina attenta al territorio e allo stesso tempo aperta al mondo, curata e rispettosa della stagionalità della materia prima intenta a coniugare tradizione ed innovazione. Gli stessi obiettivi che avevano i titolari de "Le Bubbolo", con la valorizzazione ad Irsina dell'antico suino nero lucano per una cucina di qualità e a filiera corta".