

Chef lucani Guastamacchia, Ricchiuti, Mele e Laguardia protagonisti a Casa Sanremo 2023 con Lucania 131

Dai fornelli dei loro rispettivi ristoranti, per citarne qualcuno, Il parco dei cigni di **Giovanni Battista Guastamacchia**, Il Blu Iris di **Emanuele Ricchiuti** e al passaggio di Pirro di **Emanuele Mele**, all'hospitality della casa più ambita della città dei fiori.

Gli chef gestori di alcuni ristoranti più rinomati della Basilicata sono stati riconfermati nel team di **Lucania131** e insieme alle colonne portanti come **Alessandra Cavallo**, **Salvatore Sposito**, **Pasquale Braico**, **Giovanni Blancagemma**, **Nicola Stefanile**, **Antonella D'Angella** (moglie dello chef Ricchiuti) e ovviamente il responsabile di Lucania 131 **Carmine D'Elia**, guideranno il food del nuovo Bistrot di **Casa Sanremo**. Per la prima volta nella casa più ambita del Festival della Canzone Italiana ci sarà il nuovo Bistrot dedicato esclusivamente ai sapori lucani, che il Patron **Vincenzo Russolillo** e il Ceo & Funder di Lucania131, **Carmine D'Elia**, hanno ideato, progettato e realizzato per portare la lucanità direttamente nei palati dei cantanti e degli artisti che ogni giorno visiteranno il Palafiori.

Per realizzare tutto questo, in primis si è dovuto costruire un team di alto livello e non poteva quindi mancare chi è già stato protagonista di grandi cooking show di livello nazionale e Internazionale.

Giorni di studi e strategie hanno portato l'intero Team a costruire una squadra che in termini calcistici sarebbe pronta a vincere l'ambita Champions League e per poter ambire alla

conquista della coppa più importante d'Europa non si deve far altro che acquistare campioni di un certo livello. Ecco perchè è stato chiamato in causa Giovanni Battista Guastamacchia, medaglia d'oro a squadra degli ultimi campionati nazionali, Emanuele Ricchiuti, medaglia d'argento agli ultimi campionati italiani, Emanuele Mele, che ormai è diventato un veterano della casa e la new entry **Vincenzo Laguardia**.

“E' un onore per noi far parte di questo team, dichiarano emozionati gli chef lucani con il loro cappello a torre – già l'anno scorso abbiamo dato il nostro contributo al festival di Sanremo dietro le quinte e pur non essendo alla regia del progetto ci siamo dimostrati grandi professionisti. Il nostro atteggiamento ha convinto il Patron Russolillo, che ci ha chiamato per il festival del 2018. Inoltre nel giugno scorso siamo stati impegnati ai Nastri d'Argento per servire i più grandi attori del cinema italiano, da Verdone a Gassman, a luglio siamo stati impegnati al Lucca Summer Festival, dove, nell'aria hospitality, abbiamo avuto il piacere di cucinare per artisti di fama mondiale come Roger Waters, Lenny Kravitz, Nik Cave e tanti altri.

A Novembre scorso abbiamo già varcato le soglie del Palafiori, con il Premio Luigi Tenco e subito dopo abbiamo iniziato a lavorare per questo nuovo Festival di Sanremo che ci vedrà protagonisti insieme ai cantanti della musica italiana dal 3 al 9 febbraio 2019.

“Stiamo già in fermento – dichiara D'Elia – perché subito dopo il Festival saremo protagonisti nella Capitale Giorgiana di Tibilisi, per portare i nostri sapori nel mondo, ma soprattutto portare il mondo in Basilicata”.

a cura di Vincenzo Russolillo