

Il Team di Lucania 131 a Casa Sanremo

Carmine D'Elia, ideatore di Lucania 131, è stato presente per la terza volta con il suo team a Casa Sanremo in occasione della 69esima edizione del Festival che si svolge da anni nella Città dei Fiori.

La novità assoluta è che quest'anno sono stati protagonisti esclusivi del food sia del bistrot, uno spazio dedicato dove servivano le loro pietanze ai visitatori di Casa Sanremo, sia del roof, il ristorante dove hanno mangiato cantanti e vip.

"Il nostro obiettivo è stato far conoscere i sapori della nostra Terra, la Basilicata, a tutti coloro che transitavano al Palafiori" ha spiegato Carmine D'Elia.

"Puntiamo a portare la Basilicata nel mondo e ci stiamo riuscendo grazie alla professionalità degli chef che mettono l'anima e il cuore in quello che fanno. Si tratta di professionisti che hanno fatto della cucina un'arte e tra loro ci sono Emanuele Ricchiuti, Emanuele Mele, Vincenzo Laguardia, Nicola Stefanile, Pasquale Ebraico, Giovanni Blancagemma e in più Salvatore Sposito, che ha abbracciato il nostro progetto curando il catering e i buffet.

Nel mio team c'è anche Alessandra Cavallo e Antonella D'Angella.

A curare l'immagine sono la fotografa Federica Massaro e il videomaker Edoardo Puntillo, che mi seguono anche in altri ambiti, non solo nel contesto sanremese.

Lucania 131 prende il nome dalle 131 meraviglie lucane che abbiamo documentato mostrandone la storia, le tradizioni e i sapori. Proprio i sapori sono quelli che ci hanno portato a spaziare, andando oltre i confini della nostra amata Terra.

Esportare i prodotti ci ha dato la possibilità di essere presenti su palcoscenici importanti e ci ha consentito di allargare le nostre vedute con un approccio sempre nuovo a realtà che si mostrano curiose di conoscere nuovi sapori e nuovi esperimenti culinari. Oltre settantamila ospiti a Casa Sanremo hanno degustato i nostri piatti e ne siamo felici.”

“Per noi è stato un onore e un piacere lavorare e collaborare con altri colleghi” hanno dichiarato gli chef lucani che sono titolari di diverse attività di ristorazione in Basilicata e si sono trovati a dover far funzionare una macchina organizzativa molto complessa.

Hanno lavorato strenuamente, ripagati da tanta soddisfazione e dai risultati apprezzatissimi da chi ha assaporato i loro piatti.

Una fila incontenibile di persone che, oltre alla corsa per gli autografi e per le foto con il proprio cantante preferito, hanno degustato dei primi piatti tipici della tradizione culinaria lucana, oltre a magnifici taglieri di salumi e formaggi e a carni pregiate contornate da patate o altri prodotti dal sapore genuino e inconfondibile.

La Basilicata viene fatta conoscere anche a Sanremo grazie all'impegno e alla determinazione di un gruppo di professionisti che sono un orgoglio per tutti i lucani.

a cura di Vincenzo Russolillo