

Trani capitale italiana della “Buona Cucina”. Raffaele Casale ospita Cristoforo Trapani

TRANI(BA), 28 ott. –Questa sera la fantastica cittadina di Trani ritorna ad essere capitale italiana della “Buona Cucina”. Nell’ambito del circuito “La cena delle Pietre”, stasera nelle cucine de “Le Lampare al fortino” prenderà vita un quattro mani di indubbio pregio.

Infatti, dalle 20 di oggi lo chef resident Raffaele Casale accoglierà nella sua cucina la stella Michelin Cristoforo Trapani (chef executive del ristorante Magnolia dell’Hotel Byron di Forte dei Marmi) per dare vita ad una cena dove la tradizione gastronomica toscana incontrerà i sapori della Puglia, con ovvia contaminazione dei “profumi” della cucina campana... che poi è la terra natia di Trapani. Infatti, “La cena delle Pietre” di stasera ha come sottotitolo “Dalla Toscana alla Puglia passando dalla Campania”, proprio in omaggio allo chef Trapani ed alla sua terra d’origine. “E’ per noi un vero piacere –esordisce Antonio Del Curatolo, patron de “Le Lampare” ed ideatore del circuito “Le cene delle pietre” (che poi altro non sono che appuntamenti enogastronomici dove importanti chef vengono ospitati nelle cucine del ristorante pugliese)- ospitare lo chef Trapani. Con queste serate –prosegue Del Curatolo- vogliamo offrire ai nostri storici clienti la possibilità di gustare la cucina di tutti i più grandi chef d’Italia senza, però, doversi muovere dalla nostra terra pugliese. Ovviamente in ogni serata –conclude il patron de Le Lamapre- scegliamo delle aziende vinicole di prestigio, per rendere la cena veramente unica”.

I vini scelti per la serata sono lo Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve, il Pinot Gris di Gustave Lorentz ed il Brunello di Montalcino 2009 Ugolforte delle Tenute San Giorgio, con una piccola evasione, ossia la Cerveza con acqua di mare Er Boqueron – la Blanca. La scelta e l'abbinamento dei vini sono stati sapientemente curati dal sommelier resident Alessandro Francesco Coletti in collaborazione con Philarmonica spa.

IL MENU sarà il seguente: **ENTREES** "In terrazza... welcome", ovvero finger food di benvenuto realizzati a quattro mani tra Casale e Trapani serviti in terrazza (in abbinamento verranno servite le bollicine "Charles Heidsieck – Champagne Brut Reserve"); **ANTIPASTI** "Cipolla, pane e... maggiorana" piatto di Cristoforo Trapani (in abbinamento il "Cerveza con acqua de mar – Er Boqueron La Blanca" □ "Torcinello di mazzancolla, riduzione di Primitivo, verza e semi di zucca", piatto di Raffaele Casale (in abbinamento il "Cerveza con acqua de mar – Er Boqueron La Blanca"); **PRIMO** □ "Riso, lime, zenzero, mozzarella e calamaretti", piatto di Cristoforo Trapani (in abbinamento il "Gustave Lorentz", Pinot Gris Reserve 2014 di Vin d'Alsace); **SECONDO** "Agnello, costoletta, cre'pnette, spugnole e castagne", piatto di Raffaele Casale (in abbinamento il "Ugolforte 2009", Brunello di Montalcino della Tenuta San Giorgio); **PREDESSERT** "Rigatone, pomodoro e mozzarella", piatto di Cristoforo Trapani; **DOLCE** "Loto, gelato al thè Earl Grey, zabaione al Franciacorta e tatufo bianco", piatto di Raffaele Casale (in abbinamento "L'infuso", ossia tisana realizzata dallo chef Casale con funghi lemongrass e mandarino).

Siccome le cene sono belle soprattutto quando vi sono le sorprese, tra l'entrées e l'antipasto lo chef Trapani porterà in tavola un suo piatto fuori menù, una sorpresa appunto, che neanche l'Avvocato Gourmet conosce. Buona cena e viva l'alta cucina.

INFO & PRENOTAZIONI: +39 0883.480308 info@lelamparealfortino.it