

CAFFE' LES PAILLOTES: "A CENA CON LE STAR" CON LO CHEF ESPOSITO

3 Luglio 2013



PESCARA - Dopo il grande successo per la prima serata con lo chef Heinz Beck, al Café Les Paillotes di Pescara prosegue la kermesse "A Cena con le Star". Venerdì 5 luglio sarà il turno del partenopeo Gennaro Esposito, per assaporare le sue prelibate creazioni e scoprire i segreti della sua cucina.

Voluta dal Cavalier Filippo Antonio De Cecco, patron di casa e presidente del Pastificio, "A cena con le star" prende vita dall'idea del Restaurant manager Andrea La Caita riscuotendo un grande successo nell'edizione 2012.

Grazie alla collaborazione del giornalista Luigi Cremona e Lorenza Vitali di Witaly, maestri nel mondo dell'enogastronomia, quest'anno 10 famosi chef stellati si avvicenderanno per 11 diverse giornate al fianco del resident chef del Café Les Paillotes, Davide Pezzuto, per condividere esperienze e passioni con i partecipanti.

Tema ispiratore di Gennaro Esposito nella giornata di venerdì 5 luglio sarà "A Pasta Cieca!"

Anche lui, come i suoi colleghi eccellenti, terrà un corso di cucina per circa 25 persone a partire dalle 10:30 del mattino, durante il quale i partecipanti potranno scoprire le meraviglie di uno dei simboli culinari italiani: la pasta.

A seguire, un gustoso pranzo a buffet preparato da Davide Pezzuto, nella splendida cornice del beach bar Café Les Paillotes; nel tardo pomeriggio, aperitivo finger food e bollicine sulla spiaggia, a pochi passi dal mare, per vivere appieno l'esperienza nello splendido lido.

A conclusione della giornata, una cena di gala di cinque portate, preparata direttamente da Esposito, delizierà i commensali con alcuni dei suoi piatti più celebri: merluzzo affumicato, purea di cavolfiori e salsa di lattuga e acciughe; zuppetta di olive "nocellara" e mandorle, purea di finocchi e pesce bandiera anni '80. A seguire risotto astice e limone e minestra di pasta mista con piccoli pesci di scoglio e trancio di pesce bianco in crosta di erbe aromatiche con variazione di clorofilla e, per concludere, pesca nettarina con gelato al pane e meringa.

Esposito è allievo di Vissani, da cui apprende il modo di esprimere la propria creatività e personalità in cucina. Nascono subito dopo alcuni piatti che l'hanno reso celebre come la parmigiana di pesce bandiera o la zuppetta di ricotta di fuscella con le triglie. Una cucina che si fonda su un caposaldo: pescare dal territorio e costruire piatti che soddisfino i sensi e la mente dei commensali.

Il calendario degli appuntamenti con i grandi virtuosi dei fornelli prosegue venerdì 12 luglio con Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore, da Senigallia; ospite venerdì 19 luglio, Antonia Klugmann, chef di Argine a Vencò; venerdì 26 luglio vedrà protagonista Valeria Piccini, di Caino a Montemerano; venerdì 2 agosto con Chicco Cerea, chef del ristorante Da Vittorio a Brusaporto; venerdì 9 agosto, Lorenzo Cogo, giovanissimo ma già pluripremiato, dal ristorante El Coq a Marano Vicentino; venerdì 16 agosto giocherà in casa Davide Pezzuto; venerdì 23 agosto allieterà gli ospiti Salvatore Tassa, di Colline Ciociare ad Acuto; venerdì 30 Mauro Uliassi, chef dell'omonimo Uliassi Senigallia e infine, domenica 1° settembre Gran Finale con Heinz Beck e Davide Pezzuto.

Il Café Les Paillotes si avvale da tempo della consulenza di Heinz Beck, grazie al quale il ristorante ottiene l'ambita stella

Michelin nel 2009. Resident Chef del Caf  Les Paillotes, Davide Pezzuto: forte dell'esperienza maturata al ristorante "La Pergola" del Rome Cavalieri, dove   stato sous chef proprio di Heinz Beck, Davide approda al "Caf  Les Paillotes" e mantiene la stella assegnata dalla prestigiosa Guida rossa. La sua   una cucina mediterranea, che ruota intorno al concetti di semplicit  e rispetto della materia prima. I suoi piatti, infatti, non prevedono mai pi  di tre o quattro ingredienti e vengono preparati con metodi di cottura in grado di non alterare il gusto autentico delle pietanze e, quindi, del piatto.

Il ristorante fa parte dello stabilimento balneare Il Lido delle Sirene, esempio d'eccellenza per il litorale pescarese: accanto all'ottima cucina curata dallo chef Davide Pezzuto, il beach resort offre anche il ristorante pizzeria Il Granchio Royal, il Robinson Crusoe Beach Bar and Grill, La Paiottina Sushi e Oyster Bar, la Disco Beach e una spiaggia privata, Le Palme.

Il Lido delle Sirene   luogo ideale dove trascorrere le giornate estive sin dalla mattina, prendendo il sole sulla spiaggia privata mentre i bambini giocano e si divertono in sicurezza nel Baby Club, per concedersi una sosta rigenerante in riva al mare con un gustoso aperitivo al tramonto o trascorrere una serata divertente con gli amici fino a notte fonda.