

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla Bianca di Margherita Igp: Roberto Musarò e Libero Ratti vincono il contest

*Una giuria di esperti ha proclamato oggi la vittoria ex aequo per le
migliori ricette a base dell'eccellenza pugliese*

Margherita di Savoia, 17 luglio 2023 – Roberto Musarò e Libero Ratti sono i vincitori del contest “Spoglia la cipolla”, rispettivamente con le ricette “**Cipolla acqua sale**” e “**Amara terra mia**”. I due hanno primeggiato in una gara tra dieci giovani chef che si sono sfidati oggi, 17 luglio, presso il ristorante “La Porta dei Leoni” di Margherita di Savoia (Bt), per il titolo di migliore “interpretazione” della Cipolla Bianca di Margherita Igp nell’anno 2023.

Roberto Musarò, chef del ristorante Origano (a Minervino di Lecce), ha primeggiato con un piatto realizzato a partire da una cottura di cipolla alla brace sotto sale, poi sfogliata, e con le bucce e la parte esterna della cipolla è stata preparata un’essenza. I cuori delle cipolle sono stati lasciati sotto sale. Alla base del piatto viene posizionata un’insalata con pomodori, pane raffermo, basilico e aceto, sopra le cipolle insaporite con l’essenza, la riduzione di basilico e finocchietto selvatico; la radice della cipolla è stata frita per dare croccantezza al piatto. In aggiunta fiori di caroselle e polvere di cipolla (fatta prima fermentare e poi disidratare) oltre a meloncelle a dischetti.

«Dopo varie esperienze all’estero, tra Germania e Francia, sono stato sous-chef per quasi quattro anni al ristorante Laltrobaffo di Otranto, accanto a Cristina Guida – dice Roberto -. Approdato come sous-chef al ristorante Origano presso le Cantine Menhir nel 2017, ho poi fatto diverse esperienze all’estero, tra cui uno stage al ristorante “Auberge Saint Laurent” a Sierentz, in Francia, e un altro presso l’osteria giapponese Kaj a Kobe. Da ottobre del 2021 sono l’executive-chef di Origano e coordina una brigata di giovani di età compresa tra i 20 e i 35 anni, proponendo piatti del territorio, eleganti e di gusto, con uno stile non convenzionale e mai ripetitivo».

Libero Ratti ha conquistato la prima posizione ex aequo grazie a un pancotto con Cipolla Bianca di Margherita Igp, finocchietto selvatico, datterino giallo dell’Azienda Agricola Del Turco, olio all’alloro, velo di cipolla affumicata e cenere (sempre di cipolla).

«La mia più grande maestra in cucina è stata mia nonna, con i suoi piatti della tradizione e la conoscenza delle erbe spontanee – racconta Libero -. Ed è stato proprio il desiderio di conoscere meglio il mondo delle erbe spontanee che mi ha portato ad approfondire, dopo il liceo, gli studi di botanica. Dopo alcune esperienze professionali a Milano, sui Navigli, mi sono trasferito a Barcellona dove ho lavorato nel ristorante Raffaelli. Poi, tornato sul Gargano, ho lavorato prima alle Cantine il Trappeto e successivamente alla Tenuta Padre Pio. Oggi sono l’executive-chef dell’Elda Hotel, struttura green immersa nel Parco Nazionale del Gargano, patrimonio Unesco. “Amara terra mia” è il nome del mio piatto, che vuole portare alla luce il problema degli incendi, un racconto di una terra difficile e bella. Perché il fuoco brucia e consuma, e la cenere sta lì, a rammentarcene il passaggio». A tutti i giovani sfidanti è stato chiesto di ideare ed elaborare una proposta che esaltasse al meglio le speciali caratteristiche e proprietà organolettiche di questa cipolla.

Oltre ai due vincitori, gli altri giovani chef in gara sono stati: **Giuseppe Carlucci** (Antichi Sapori), **Curzio Damato** (Le Salinelle Bistrot), **Giuseppe De Lucia** (Oppure-Masseria Moderna), **Vincenzo**

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Digiuseppe (Ottolire Resort), **Gianluca Di Leo** (La Porta dei Leoni), **Salvatore Di Paola** (Osteria al Vicoletto), **Gianluca Ferri** (Masseria Barbera), **Luigi Nardella** (Masseria Montaratro).

Sei gli chef pugliesi stellati che hanno dato il loro contributo creativo a sostegno dell'iniziativa: **Angelo Sabatelli** (Angelo Sabatelli Restaurant), **Antonio Zaccardi** (Ristorante Pashà), **Domingo Schingaro** (Due Camini), **Stefano De Gennaro** (Quintessenza), **Domenico Cilenti** (Porta di Basso), **Felice Sgarra** (Casa Sgarra). Hanno proposto un piatto inedito con ingrediente principale la Cipolla Bianca di Margherita Igp, di cui forniranno immagini che verranno pubblicate sui canali social del Consorzio di tutela e valorizzazione. I giovani chef in gara, invece, hanno eseguito il piatto due volte: la prima, in fase preliminare, presso le cucine dei loro ristoranti o di quelli presso cui lavorano, condividendo la ricetta e una immagine o video del piatto finito; la seconda, in occasione della giornata conclusiva. A far parte della giuria **Danilo Giaffreda architetto e gastronomo**, **Sonia Gioia giornalista**, **Fabio Pisani executive chef del ristorante Aimò&Nadia di Milano**, **Vanessa Santoro nutrizionista**, **Massimo Borrelli imprenditore agricolo**, **Arte Agricola (Cerignola, Fg)**, **Salvatore Riontino chef Canneto Beach 2**.

«Esprimo a nome del nostro Consorzio i complimenti per i vincitori e per tutti gli chef in. gara che, con il loro sapere, hanno valorizzato la nostra cipolla – dice **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** -. La nostra competizione è nata come un invito rivolto al mondo della cucina d'autore a conoscere e interpretare una cipolla speciale, unica nel suo genere: la Cipolla Bianca di Margherita Igp».

La Cipolla Bianca di Margherita Igp non viene prodotta nel terreno, come di consueto accade, ma nelle sabbie del Mar Adriatico, a sud del Gargano, in una zona di elevato interesse ambientale, tutelata da una convenzione internazionale (Ramsar 1979), nei territori compresi tra Margherita di Savoia (Bat), Zapponeta (Fg) e Manfredonia (Fg). Al Consorzio, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

Grazie per lo spazio che vorrete concederci.
A presto,

Alessandra Ricco

Ufficio stampa Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp
346.5816529