

## Russo: come nobilitare i piatti più comuni

IL TITOLARE DEL RISTORANTE "AL PRIMO PIANO" DI FOGGIA SPIEGA COME HA ADERITO A LIBANDO ALLA BASE DELLA SUA RICETTA CI SARÀ LA CARNE



Nicola Russo, titolare del ristorante Al Primo Piano

Dopo il grande successo dello scorso anno c'è grande attesa per la prossima edizione di Libando, la maratona alimentare organizzata per le strade del centro di Foggia e che vedrà coinvolti chef di tutto rispetto, una quattro giorni che delizierà il palato di quanti vorranno avvicinarsi ai banchetti allestiti, e che renderà questa cittadina più vivace ed allegra.

La manifestazione promuove lo street food, letteralmente cibo di strada, nome che fa pensare subito a pietanze semplici e facilmente reperibili, a piatti della tradizione che dovrebbero essere anche a buon mercato, ma non è così: infatti in questo caso, a dispetto del nome saranno coniugate alta professionalità culinaria e semplicità.

Se lo scorso anno l'alimento principe di Libando era il grano arso, preparato e condito in tutte le maniere pensabili e possibili, stavolta il percorso sarà differente. "Gli organizzatori dell'evento ci hanno chiesto di fare delle master class per proporre alcuni piatti realizzati con prodotti tipici del territorio ripensati in chiave di urban food", spiega Nicola Russo, titolare del ristorante Al Primo Piano. "In concreto; io posso realizzare un piatto gourmet partendo dal cibo di strada riportandolo sulla tavola, potrei preparare dei torcinelli che sono il cibo di strada per eccellenza della tradizione foggiana, rivisitarli e farne una pietanza pluristellata, o ancora cucinare degli scagliozi e riportarli nel contesto di libando per realizzare una più nobile polenta da servire al ristorante magari con della carne".

**Durante l'esibizione, cosiddetta cooking show, in Piazza Cesare Battisti, Russo non sarà aiutato dal solito chef, bensì si avvarrà della collaborazione dello studio di architettura**

**fondata da Cesare Corfone, che è uno studio di urban design. "Si partirà dal ricordo dei tratturi regi, e su questo concetto andrò a sviluppare un piatto, la collaborazione nasce per la volontà di recuperare il concetto di urbanizzazione. Sarà molto interessante coniugare storia ed amore per il passato con la modernità che incombe".** Il nostro interlocutore sta mettendo a punto una sola specialità, sta concentrando i suoi sforzi creativi su di un unico piatto che sottoporrà al vaglio dei degustatori. Successivamente la pietanza entrerà a far parte del menù del suo locale, ed in base successo riscontrato, potrebbe restarci per molto tempo.

Massimo riserbo circa gli ingredienti della pietanza scelti dal nostro interlocutore che svelerà la riserva soltanto la mattina del 17, per adesso possiamo soltanto sapere che alla base della ricetta ci sarà la carne, molto probabilmente quella di agnello o pecora ispirandosi ai piatti della transumanza. "Io lavorerò di mattina quindi avrò molto a che fare con le famiglie ed i bambini, spero che il nostro impegno sia premiato da un affetto simile a quello che abbiamo ricevuto lo scorso anno. Il pubblico calamitato è multigenerazionale, si parte dai ragazzini che cercano il panino fino agli adulti che vogliono assaggiare piatti particolari. Il tutto è animato da un entusiasmo trasversale che coinvolge decine di persone. Anche aspettando Libando è una gran bella iniziativa per via dei costi contenuti, dove infatti possiamo proporre un menù a 10€, alla portata di chiunque e la cosa ci permette di essere apprezzati da molte più persone".

# 1 Attacco

Registrazione presso il Tribunale di Foggia 10/06 (cron.557)

MARTEDÌ 12 APRILE 2016

Dopo il grande successo dello scorso anno c'è grande attesa per la prossima edizione di Libando, la maratona alimentare organizzata per le strade del centro di Foggia e che vedrà coinvolti chef di tutto rispetto, una quattro giorni che delizierà il palato di quanti vorranno avvicinarsi ai banchetti allestiti, e che renderà questa cittadina più vivace ed allegra.

La manifestazione promuove lo street food, letteralmente cibo di strada, nome che fa pensare subito a pietanze semplici e facilmente reperibili, a piatti della tradizione che dovrebbero essere anche a buon mercato, ma non è così: infatti in questo caso, a dispetto del nome saranno coniugate alta professionalità culinaria e semplicità.

Se lo scorso anno l'alimento principe di Libando era il grano arso, preparato e condito in tutte le maniere pensabili e possibili, stavolta il percorso sarà differente. "Gli organizzatori dell'evento ci hanno chiesto di fare delle master class per proporre alcuni piatti realizzati con prodotti tipici del territorio ripensati in chiave di urban food", spiega Nicola Russo, titolare del ristorante Al Primo Piano. "In concreto; io posso realizzare un piatto gourmet partendo dal cibo di strada riportandolo sulla tavola, potrei preparare dei torcinelli che sono il cibo di strada per eccellenza della tradizione foggiana, rivisitarli e farne una pietanza pluristellata, o ancora cucinare degli scagliozi e riportarli nel contesto di libando per realizzare una più nobile polenta da servire al ristorante magari con della carne".

**Durante l'esibizione, cosiddetta cooking show, in Piazza Cesare Battisti, Russo non sarà aiutato dal solito chef, bensì si avvarrà della collaborazione dello studio di architettura**

**fondato da Cesare Corfone, che è uno studio di urban design. "Si partirà dal ricordo dei tratturi regi, e su questo concetto andrò a sviluppare un piatto, la collaborazione nasce per la volontà di recuperare il concetto di urbanizzazione. Sarà molto interessante coniugare storia ed amore per il passato con la modernità che incombe".**

Il nostro interlocutore sta mettendo a punto una sola specialità, sta concentrando i suoi sforzi creativi su di un unico piatto che sottoporrà al vaglio dei degustatori. Successivamente la pietanza entrerà a far parte del menù del suo locale, ed in base al successo riscontrato, potrebbe restarci per molto tempo.

Massimo riserbo circa gli ingredienti della pietanza scelti dal nostro interlocutore che svelerà la riserva soltanto la mattina del 17, per adesso possiamo soltanto sapere che alla base della ricetta ci sarà la carne, molto probabilmente quella di agnello o pecora ispirandosi ai piatti della transumanza. "Io lavorerò di mattina quindi avrò molto a che fare con le famiglie ed i bambini, spero che il nostro impegno sia premiato da un affetto simile a quello che abbiamo ricevuto lo scorso anno. Il pubblico calamitato è multigenerazionale, si parte dai ragazzini che cercano il panino fino agli adulti che vogliono assaggiare piatti particolari. Il tutto è animato da un entusiasmo trasversale che coinvolge decine di persone. Anche aspettando Libando è una gran bella iniziativa per via dei costi contenuti, dove infatti possiamo proporre un menù a 10€, alla portata di chiunque e la cosa ci permette di essere apprezzati da molte più persone".

*flavia palomba*