direttore responsabile **PIERO PACIELLO**

l'Attacco

ANNO 10 - NUMERO 221 - EURO 1,00 | Registrazione presso il Tribunale di Foggia 10/06 (cron 557) | GIOVEDI' 1 DICEMBRE 2016

TempLibero

SAN SEVERO

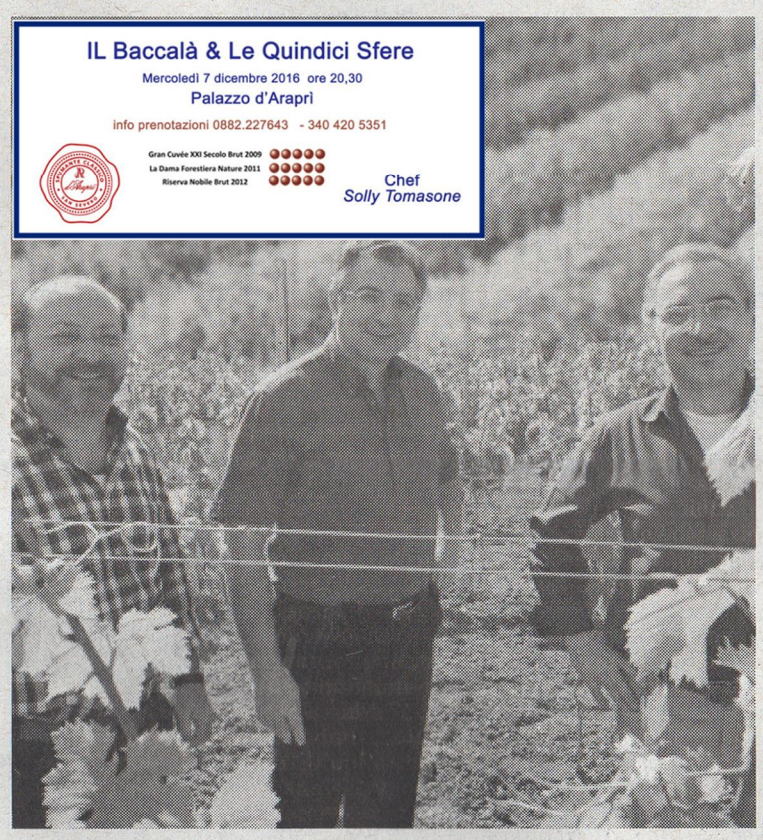
"Il Baccalà & le 15 Sfere", Tomasone esalta il d'Araprì

LE RINOMATE CANTINE SPUMANTISTICHE ORMAI NON TEMONO PIÙ L'AGGUERRITA CONCORRENZA NAZIONALE SABATO LA CERIMONIA DELLO "SPARKLE DAY '17"

BENIAMINO PASCALE

Si terrà sabato, nella splendida cornice l'Hotel Westin Excelsior di via Veneto, a Roma, la cerimonia dello "Sparkle day '17" (a cura della rivista "Cucina&Vini") e relativa presentazione della rinomata guida del settore che premia i migliori spumati d'Italia. Si sono aggiudicate le "5 Sfere" per l'edizione '16 di "Sparkle Bere Spumante", tre bottiglie d'Araprì. Le rinomate cantine spumantistiche di San Severo, non temono più l'agguerrita concorrenza nazionale. Il d'Araprì, "uno spumante" del Sud, ha varcato il Rubicone ed, "alea acta est", è ormai "lo spumante". Normalmente, sono oltre 250 le etichette presenti alla manifestazione, delle 70 cantine partecipanti in rappresentanza di 13 regioni italiane. Sono stati premiati con la massima onorificenza e inseriti nella guida "Sparkle Bere Spumante": d'Araprì Riserva Nobile 2012; La Dama Forestiera Nature 2011; d'Araprì Gran Cuvée XXI secolo 2009. Ed è così, che per celebrare l'evento, il prestigioso tris da "5 Sfere", **Girolamo d'Amico, Louis Rapini** e **Ulirico Priore,** hanno organizzato nel Palazzo d'Araprì, il 7 dicembre, una "Cena con le variazioni di Baccalà", curata dallo chef **Solly Tomasone,** alle cui portate saranno abbinati gli spumanti premiati e inseriti nella "Guida Sparkle '17", che contempla solo i migliori spumanti secchi d'Italia: "Visto il periodo natalizio, abbiamo pensato ad una cena in cui 'trionfi' il baccalà, che oltre a far parte della nostra tradizione culinaria legata al Natale, è un pesce dalle caratteristiche nutrizionali e di qualità – ha dichiarato a *l'Attacco*, **Ulrico Priore** - Torna ad aprire le porte al pubblico anche Palazzo d'Araprì, proprio per l'importante occasione". Solly Tomasone, sanseverese di 34 anni e mamma di 3 figli, nata con la passione per l'arte culinaria, è lo chef emergente della Daunia. Insieme al marito, **Alessandro Tamburrano** (che gestisce un'azienda che importa ostriche e frutti di mare) è il titolare del ristorante "L'Esca", da 6 anni, a San Severo. Dopo aver frequentato "l'Accademia della Cucina di Firenze", ha maturato esperienze (dal 2001 al 2010) in ristoranti della Toscana, a Roma, a Milano (dove ha incontrato anche la cucina giapponese). Ha lavorato con grandi chef come **Davide Dolgani** ed è stata in tv, a "Line Verde", con **Luca Sardella**. La location, la cena, gli spumanti, lo chef, il cui unico comune denominatore è l'eccellenza di un territorio.

Oltre 250 le etichette presenti alla manifestazione per 13 regioni



"La passione è la molla determinante del nostro lavoro". Parola di Solly Tomasone

"A differenza del cuoco, lo chef crea (inventa) i piatti – precisa Solly Tomasone a l'Attacco – Ed è solo la passione che ti spinge a fare questo lavoro. Ma, tornado al menù di mercoledì prossimo ho voluto valorizzare il baccalà, anche per sfatare il suo essere pesce minore per tante persone. Un pesce che non si usa solo a Natale, come da noi, e compare in menù di alta cucina. Ad esempio, 'il cuore', la parte alta, quella verso al testa, si mangerà cruda. Il baccalà in tutte le sue varianti, dal cotto al crudo, abbinato ai premiati spumanti d'Araprì, a seconda delle portate".

Il piatto che sta più "a cuore" allo chef è il baccalà in vaso-cottura: "Si – conclude Solly Tomasone – perché è una tecnica che valorizza il pesce e ne fa apprezzare tutto il sapore e i suoi valori nutrizionali".

Palazzo d'Araprì è situato sopra le cantine, "nel cuore" del centro storico e del barocco sanseverese. Un prezioso scrigno degli inizi ottocento, molto più di un semplice spazio aziendale aperto ad eventi, dove del vino si parla, si discute; dove il vino si degusta, si celebra; dove il vino è arte, scienza, cultura, emozione. Un locale su due piani, climatizzato, con volte affrescate e travi a vista, con ampie finestre che si affacciano sul centro storico, un terrazzo panoramico dove ammirare la città con i suoi famosi campanili (un giro in terrazza).

Palazzo d'Araprì è situato sopra le cantine, "nel cuore" del centro storico e del barocco sanseverese. Un prezioso scrigno degli inizi ottocento, molto più di un semplice spazio aziendale