



## TRANI

BISOGNERÀ ATTENDERE SINO A MARTEDÌ 15 PER CONOSCERE LA 62<sup>^</sup> EDIZIONE DELLA PIÙ FAMOSA GUIDA AL MONDO DEI RISTORANTI

# Brillano le stelle «Michelin» a Parma

Tra gli chef in lizza per diventare «stellati» nelle prestigiosa guida anche alcuni del Nord Barese

### MICHELE PIZZILLO

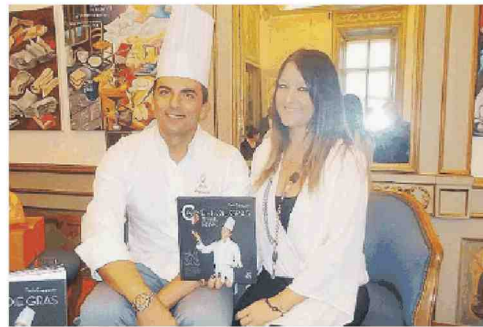
● **TRANI.** Bisognerà attendere sino a martedì 15 per sapere se sul cielo di Trani brillerà qualche stella Michelin. In quella data, nello stupendo Teatro Ducale di Parma, infatti, sarà presentata la 62<sup>a</sup> edizione della più famosa guida al mondo dei ristoranti, Michelin Italia 2017, appunto; e si conosceranno i nomi dei nuovi stellati e di quelli che eventualmente sono stati privati dell'ambito riconoscimento. Sinora non è trapelato niente, come d'altronde è nello stile di gestione di questa importante pubblicazione. Quindi, tutti in attesa di conoscere la selezione fatta dagli ispettori della guida e se nel Nordbarese aumenteranno i ristoranti stellati. Attualmente sono due, Bacco a Barletta e Umami ad Andria.

Intanto a Trani è pronto a sbarcare uno chef stellato. Si tratta del napoletano **Paolo Cappuccio** che a fine gennaio oltre a curare la cucina di Tenuta Donna Lavinia, aprirà anche un ristorante gourmet da 20 coperti. Una vera sciccheria che probabilmente già dall'edizione 2018 potrebbe fregiarsi della stella Michelin. Cappuccio ha conquistato la sua prima stella a 32 anni di età, allo Stube Hermitage, elegante ristorante di Madonna di Campiglio, perla delle Dolomiti Trentini. E sapete con quale piatto? Canederli con astice burrata e pesto di rucola.

Era nel suo destino, allora, approdare nella terra della burrata e perché no anche della buona rucola, dopo aver girato il mondo? Chiediamo allo chef napoletano incontrato al Circolo della stampa di Milano dove ha presentato il suo libro "Carne e foie gras. Tecniche di cottura e design del piatto" che per l'editrice Star Chef, fondata dalla giornalista **Francesca Negri**, inaugura una collana di testi destinati ai professionisti della cucina. «Probabilmente sì, visto che dopo averla incontrata, una decina di anni fa, la burrata, ne ho sempre fatto grande uso; oltretutto è un prodotto straordinario e adattabile ad ogni tipo di cucina».

E, adesso che la burrata può averla praticamente fresca di produzione, è facile attendersi altre sorprese da questo geniale chef non ancora quarantenne che

dato le sue origini marinare, non sapeva cuocere la carne ma una volta imparato, da lezione ai colleghi, come dimostra il libro. Perciò, con la sua permanenza a Trani, dove lo hanno voluto i Pastore desiderosi di raggiungere la massima qualità dell'offerta di Donna Lavinia, dove proporrà la cucina mediterranea di alta qualità, non è escluso che la burrata – e non solo, visto la sua bravura con il pesce – possa essere protagonista di un altro libro destinato agli chef che conoscono poco le materie prime pugliesi.



**CHEF STELLATI**  
**Paolo Cappuccio e la giornalista Francesca Negri**