

LABORATORIO CULINARIO

Curiosità, sperimentazione, passione e attenzione alla materia prima, queste sono le parole chiave per coinvolgere i nostri ospiti in un affascinante viaggio nel gusto, un'immersione completa nei sapori della Sicilia. Con il laboratorio culinario della Chef Solaika Marrocco, Dimora delle Balze offre ai suoi ospiti la possibilità di apprendere i segreti della neoeletta chef emergente 2020, dove tradizione e innovazione si uniscono in una combinazione travolgente.

Il laboratorio culinario avrà una durata di tre giorni, dall' 8 al 10 maggio 2020.

La chef Marrocco offrirà ai nostri ospiti l'opportunità unica di sperimentare la cultura culinaria dell'isola, verrà offerta una cena dalla proprietà e i protagonisti dei piatti saranno i prodotti raccolti nell'orto bio della nostra tenuta.

Durante la lezione di cucina, gli ospiti sperimenteranno in prima persona le ricette di alcuni piatti siciliani, rivisitati in chiave contemporanea dalla Marrocco, con l'inserimento di elementi presi in prestito da altre tradizioni regionali.

Sono molto rispettosa dell'essenza stessa della materia prima, l'esaltazione delle caratteristiche dell'alimento è alla base di tutto per me. Attraverso questo riesco a costruire armonia ed equilibrio nei miei piatti. La mia cucina è emozione e racconto: costruisco senza pormi limiti, ma partendo sicuramente da sapori, gestualità e riti che conosco da quando ero bambina.

Solaika Marrocco

IN CUCINA CON SOLAIKA MARROCCO: LA MATERIA PRIMA AL CENTRO DELLA MIA CUCINA

Solaika Marrocco nasce in Salento nel 1995, nonostante la giovane età ha ottenuto, negli ultimi mesi, diversi riconoscimenti che le hanno permesso di conquistare il posto di Chef emergente nella guida "Ristoranti d'Italia 2020" del Gambero Rosso. Territorio, radici, memoria, vanno a braccetto con un fervente talento creativo e una capacità di apprendimento fuori dal comune. La fantasia della Marrocco "viaggia spedita", *dalle ricette tradizionali traggio spunto per far emergere una personalità, le scompongo e le interpreto in modo non convenzionale così da renderle riconoscibili, inequivocabili.*¹

PROGRAMMA DEL LABORATORIO CULINARIO

Il laboratorio di Solaika Marrocco avrà una durata di tre giorni, dall' 8 al 10 maggio 2020.

Venerdì 8 maggio 2020

Degustazione dei piatti tipici della tradizione siciliana a cura della chef Solaika Marrocco.

Gli ospiti parteciperanno a una cena composta da due antipasti, due portate principali e un dolce, dedicata alla tradizione gastronomica siciliana preparata dalla chef Solaika Marrocco, che presenterà ogni ricetta, soffermandosi sulla ricerca delle materie prime utilizzate e sull'accostamento dei sapori.

Sabato 9 maggio 2020

Lezione di cucina guidata dalla chef Solaika Marrocco.

Gli ospiti sperimenteranno in prima persona tre portate tradizionali, rivisitati in chiave contemporanea dalla Marrocco, con l'inserimento di elementi presi in prestito da altre tradizioni regionali. La chef accompagnerà gli ospiti in ogni passaggio del processo di preparazione, condividendo piccoli e fondamentali segreti di esaltazione dei sapori.

Domenica 10 maggio 2020

Percorso dedicato alla ricerca e alla qualità degli ingredienti della tradizione culinaria di Sicilia.

Gli ospiti saranno accompagnati dalla chef Solaika Marrocco nell'orto privato della famiglia Lops, proprietaria di Dimora delle Balze, da cui provengono tutti i prodotti vegetali utilizzati nella cucina della tenuta. Nel corso della visita la chef Marrocco mostrerà l'importanza della qualità nella selezione delle materie prime, condividendo piccoli segreti di coltura e raccolta dei prodotti.

¹V.Marino, Solaika Marrocco: vincitrice del Premio Chef emergente S.Pellegrino nella Guida Ristoranti d'Italia 2020, Gambero Rosso