

In evidenza

Bavaglino chiama Agrigento, lanciate le nuove sfide

di: Redazione

21 novembre 2018



Il **Bavaglino di Terrasini (Pa)**, il ristorante stellato di **Giuseppe Costa**, chiama, anzi, sfida i migliori chef di **Agrigento** nel ciclo di eventi **Un, due, Tre, Stella!** Genialità, estro e passione accomunano gli chef partecipanti. Le cene saranno delle piccole gare, ma tra amici e con tanto senso del gioco. **Giudici** della tenzone saranno, invece, gli ospiti in sala. Obiettivo: non si vince nulla ma si celebra l'enogastronomia di qualità nel divertimento dei partecipanti. Sia in sala che in cucina.

Gli sfidanti

Quest'anno, questa è infatti la seconda edizione, hanno raccolto la sfida **Damiano Ferraro** del **Relais Briuccia** di **Montallegro (Ag)**, **Angelo Pumilia** della **Foresteria Planeta** di **Menfi (Ag)** e **Peppe Bonsignore** di **Oste e Sacrestano di Licata (Ag)**.

Le cene e i vini

Ogni cena vedrà due menù degustazione di **4 portate**, una per chef, che si confronteranno. Saranno i clienti a decretare il gradimento e il vincitore.

Ospite di ogni serata *una cantina siciliana* che proporrà il miglior abbinamento.

Avere la stella non vuol dire essere dei nr. 1

Lo afferma Giuseppe Costa, al quale abbiamo fatto qualche domanda in una brevissima intervista.

W. Perché una sfida?

C. La sfida nasce per dare uno stimolo in più a chi è a tavola. Le cene cosiddette a "4 mani" sono un po' noiose. Così, invece, si crea quel sano clima competitivo tra colleghi. Si consideri che il menù sarà di 4 portate, tutte doppie, con ingredienti simili se non uguali. Le portate preparate dai due chef usciranno contemporaneamente in modo da dare agli ospiti la possibilità di valutare le due proposte.

W. Perché Agrigento?

C. In questo momento ad Agrigento c'è un fermento importante e ci sono dei colleghi, anche non stellati, a cui non ho nulla da invidiare. La scelta è stata fatta per questi motivi, di stima.

W. Giudicherà il pubblico?

C. Assolutamente sì, i colleghi che sono stati coinvolti sono bravissimi. Io sono in gioco e verrò valutato dagli ospiti. Il risultato è aperto.

Questo il programma delle tre serate:

- Lunedì 26 novembre, ore 20.30
Giuseppe Costa – Angelo Pumilia
vini: **Planeta**
- Mercoledì 5 dicembre, ore 20.30
Giuseppe Costa – Damiano Ferraro
vini: **Azienda Agricola G. Milazzo – Terre della Baronia**
- Mercoledì 12 dicembre
Giuseppe Costa – Peppe Bonsignore
vini: **Baglio del Cristo di Campobello**

I posti sono limitati (28 pax) e disponibili solo su prenotazione. Il costo della cena a persona è di 75 euro.

Prenotazioni e info

Ristorante Il Bavaglino
Via Benedetto Saputo, 20
Terrasini (PA)
Tel. 091 8682285
www.giuseppecosta.com

Alcune foto della passata edizione: