

[Home](#) / [Blog del Salento](#) / [Enogastronomia nel Salento](#) / [Lezione di cucina con Simone Cappilli](#)

Lezione di cucina con Simone Cappilli

Ultimo aggiornamento: 19 Aprile 2016



Tweet



Partiranno il **10 maggio 2016** le serate **Cook&Stay** presso la [Scuola di Cucina Ulisse a Lecce](#). Di cosa si tratta? Il format è quello classico che tante volte abbiamo visto nei film americani e che, da anni, grazie soprattutto al modello francese (valga per tutti l'esempio dell'*Atelier des chefs*), è diventato abituale in tutta Europa: prenoti, ti presenti nel giorno e all'orario stabilito, ti avvicini -insieme ad altri sconosciuti accomunati dalla tua stessa passione per la cucina - al tuo banco attrezzato, sul quali trovi gli ingredienti che serviranno per l'elaborazione del piatto, e, con l'aiuto di uno chef professionista, ti cimenti con alcune ricette che non sogneresti mai e poi mai di tentare nella solitudine della tua cucina domestica! Insomma, un modo diverso, certamente più 'formativo' e gustoso, di trascorrere una serata infrasettimanale.

Tra maggio e giugno sono previsti sette incontri, uno a settimana, e ad aprire le danze ci sarà la regina dell'arte culinaria italiana: sua maestà la **pasta fresca!**

Questo sito ha bisogno dei cookies per funzionare correttamente. [Leggi l'informativa](#)

Chiudi

Lo chef della prima serata sarà **Simone Cappilli**, un giovane e talentuoso salentino, rientrato nella terra d'origine da poco più di un anno. Già, perché Simone ha spiccato il volo quando, ancora ragazzino, ha scelto di lasciare il Salento per inseguire un sogno: diventare uno Chef! Ma non uno qualunque, bensì uno chef di livello la cui regola principale nella vita è - testuali parole - 'puntare sempre in alto!'.

Era ancora un bambino quando, osservando la mamma e la nonna in cucina, immaginava il proprio futuro da chef. Così, dopo gli studi presso l'Istituto Alberghiero, ha iniziato a frequentare corsi di perfezionamento in giro per l'Italia: corsi di cucina con chef stellati, corsi di pasticceria e persino un master sul cioccolato presso la Perugina. Quasi dieci anni di gavetta lo vedono impegnato nelle cucine di prestigiosi ristoranti in **Corsica**, a **Roma**, a **Milano**, a **Firenze** (presso il *Four Seasons Hotel*), e a **Ferrara** nel ristorante stellato *Il Don Giovanni*, sotto la guida esperta dello chef **Pierluigi Di Diego**. È proprio qui, in Emilia, che perfeziona la conoscenza della pasta fresca, tema della prima serata **Cook&Stay**.

Ma Simone non è solo pasta fresca; la sua cucina, moderna e raffinata, sta facendo molto parlare di sé da quando è iniziata l'esperienza salentina presso il **Mora Mora bistrò del mare**. Quali sono le sue regole fondamentali?

1. **Fare la spesa.** No, non è una battuta, per Simone è importantissimo che sia lo chef a fare la spesa e a farla bene: fare la spesa significa riconoscere la materia prima di qualità, e la qualità non coincide necessariamente con quanto di più costoso ci venga proposto!
2. **L'emozione.** È un ingrediente essenziale nella sua cucina. Si parte dalla scelta degli ingredienti che, oltre a dover essere freschissimi e di qualità, devono suscitare un'emozione, quella stessa che lo chef dovrà preservare ed esaltare nel piatto!

In conclusione, cosa mi ha colpito di questo chef emergente? L'energia! Una grande energia che trapela dal suo modo di parlare, che è racchiusa nei suoi piatti e che proromperà il 10 maggio nella **Scuola di Cucina Ulisse** in occasione della prima serata **Cook&Stay**...quindi, non mancate!

Per info e prenotazioni: <http://www.agenziaformativaulisse.it/la-pasta-fresca-simone-cappilli/>



Cerca hotel

Destinazione

Check-in

Check-out