

Napoli: Lo sche Francesco Fighera di Streed Food Heroes a Radio Club 91

Scritto da Francesca Cikatelli

Giovedì 11 Dicembre 2014 11:02 -



Napoli: Lo sche Francesco Fighera di Streed Food Heroes a Radio Club 91

"Lavoratevi la donna come la mucca podolica della Basilicata. A 20 anni ho servito al primo appuntamento erbe spontanee alla mia fidanzata. Tutti cercano di fuggire da Napoli, invece io sto lavorando per vivere qui". Così Francesco Fighera, il noto chef di Street Food Heroes ospite a Radio Club 91. "La donna ideale? Una matta che con ironia e sagacia sappia mantenere frizzante l'attesa ad un fine scontato dall'alchimia, ma come in cucina lo spasso che porta al boccone perfetto è dato, non da un gusto espresso ma da quello costruito con impegno e superficiale intelligenza nella ricerca dei primordi del nostro essere e votato all'essenza del gusto. Cerchiamo di girarci un pochino attorno alle donne, bisogna cuocerla lentamente. Il noto chef Francesco Fighera, cultore della cucina primordiale si ispira alla gastronomia preistorica quando il cibo era parte della nostra cultura e con un solo boccone si mangiava mezzo mondo. "Oggi sono portavoce di tipi di cottura alternativa: a fiamma viva, cottura sotto la cenere, sotto la terra, a fiamma viva, braci e prediligo materie prime e razze particolari e selvaggi come il maiale nero casertano, la bagnolese irpina e la mucca podolica della Basilicata".

Francesca Cikatelli

Radio Club 91

392 9225216