

Articolo di Alex Ziccarelli - Da Singapore lo Chef Simone Loisi e i suoi spaghetti al nero con astice, asparagi e crema di burrata.

Oggi presentiamo Simone Loisi Chef di cucina del

Ristorante italiano Waterfall a Singapore.



Lo Chef Simone ci dice di essere sempre stato un appassionato di cucina fin da piccolo, quando osservava la sua mamma intenta a preparare, per dovere ma anche con sapienza, i tantissimi piatti per la famiglia.

Una passione quindi tramandata che lo ha portato a scegliere come scuola l'Istituto Alberghiero, dove con impegno e dedizione ha cercato di dare sempre il massimo e anche di più per raggiungere i suoi obiettivi, in un crescendo naturale con, ovviamente, alti e bassi.

Il suo percorso professionale comincia al lido di suo fratello a Lecce, poi a Torino, per la precisione a Sestriere, una località in alta montagna e, successivamente, in Sardegna nel Resort Le Dune.

Decide anche di fare anche un'esperienza stagionale nell'Isola di Malta ed infine si stabilisce per oltre 10 anni in Costa Azzurra, a Mentone prima e Montecarlo poi, dove raggiunge, con merito, la posizione di Chef di cucina, in un ristorante italiano sulla Rocca.

Dopo 10 anni decide di una fare nuove esperienze, questa volta in Asia e, precisamente, a Singapore, dove vive ormai da più di 7 anni e dove si sente gratificato sia professionalmente che come vita sociale.

Il nostro Chef Simone, di origine pugliese, precisamente di Modugno in provincia di Bari, ci dice che il suo più importante obiettivo è quello di far conoscere, nel modo più semplice, vero e tradizionale la sua cucina, fatta di amore per la sua terra ma anche con un pizzico di innovazione, restando sempre e comunque rigorosamente fermo nell'usare prodotti autentici e di altissima qualità. Ed è quello che fa giornalmente per i suoi numerosi clienti in quel di Singapore.

Ed ecco la ricetta del nostro Chef Simone, gli spaghetti al nero con astice, asparagi e crema di burrata.

In questo piatto lui gioca con i diversi sapori che, tra l'altro, è uno dei suoi piatti preferiti, e usa degli spaghetti alla chitarra di semola fatti in casa con l'aggiunta di nero di seppia, un sughetto molto semplice all'astice con aglio, pomodorini, olio extravergine d'oliva, vino bianco, prezzemolo, sale e pepe, impreziosito dalla presenza degli asparagi saltati in padella e impiattato sapientemente su una base di crema di burrata, ovviamente, manco a dirlo, pugliese, un prodotto eccezionale del Caseificio Artigiana di Putignano, un piatto non complicato ma saporito e un po' intrigante che i suoi clienti adorano.

