

Siracusa. Una chef al comando, Valentina guida la brigata de Il Tiranno: "cucino pensando all'Amore"

E' un viaggio al contrario quello di Valentina e per questo ancora più interessante. Ha lasciato Milano per scegliere Siracusa, seguendo la sua passione per la cucina che in pochi anni le è valsa la nomina nelle guide italiane e internazionali e il posto nella famosa guida siciliana "Le soste di Ulisse".

Oggi Valentina Galli, la chef Valentina, guida la brigata del bistrot Il Tiranno. Seduta nell'ampia sala con vista sul giardino del foro siracusano, racconta la sua scelta. "Amo la Sicilia ed i suoi profumi. La sua gente, i suoi colori, i prodotti e quell'atmosfera che solo qui puoi trovare", dice mentre lo sguardo si perde tra i dettagli in sala e gli alberi, i fiori e le essenze del giardino.

"Io qui sono cresciuta professionalmente. Ho capito che tanti sono bravi a cucinare ma pochi sanno emozionare ed emozionarsi". Fa una pausa e poi riparte d'un fiato. "Ogni giorno per me è una emozione diversa, una scoperta. Un famoso chef dice che per cucinare bene bisogna sempre pensare a qualcuno che si ama. Ed è così. Quando cucino io penso all'amore", svela la chef del bistrot Il Tiranno.

I suoi piatti pescano in epoche e tradizioni conosciute ma meravigliosamente rivisitate. Fantasiosa e creativa quanto scrupolosa nei piccoli dettagli, sembra incastonarsi perfettamente nell'ammaliante cornice del nuovo bistrot che si affaccia sul foro siracusano.

E anticipa la sua prossima sfida culinaria e d'amore: abbinare le sue creazioni ai delicati vini siracusani prodotti dalle Cantine Pupillo. Giovedì 25 maggio l'appuntamento aperto alla

clientela, con prenotazione richiesta.