

Martano, Transumanza Marina: cena a 4 mani dove il Mare incontra la Memoria

Publicato: dicembre 17, 2025



Giuseppe Amato di Carem e Antonio De Carlo di Zéphyr Restaurant insieme a Martano. Da Carem il 18 dicembre ore 20

MARTANO (LE) - Mentre l'autunno accarezza la campagna salentina e il mare sembra respirare più lentamente, al ristorante Carem di Martano prende vita una serata fatta di luci soffuse, attese e racconti che profumano di antiche gestualità.

Il 18 dicembre, in questa atmosfera sospesa, due giovani chef che condividono la stessa radice – il Salento dei ricordi, delle stagioni che cambiano lentamente, delle cucine di famiglia – intrecceranno il loro pensiero gastronomico in una cena a 4 mani che promette emozione e stupore.

Giuseppe Amato, padrone di casa e cuore pulsante di Carem, accoglie Antonio De Carlo, raffinata voce culinaria di Zéphyr Restaurant di Lecce (lafiermontinacollection.com) per un dialogo che unisce la lucidità della tecnica a un sentire profondamente umano, fatto di memorie da proteggere e nuove vie da percorrere.

Entrambi figli di questa terra, cresciuti tra storie familiari e visioni contemporanee, hanno scelto di intrecciare le proprie sensibilità in un menu unico, dove i piatti dell'uno rispondono a quelli dell'altro come onde che si rincorrono.

Così la serata si apre con la “Capasanta” Vegetale di De Carlo, un gioco di radici e marinature che introduce il viaggio, mentre Amato porta in tavola la sua Insalata di mare fatta di tuberi, ragù di seppia al nero, erbe mediterranee e alghe marine; poi Normandia, il suo omaggio alle correnti fredde del Nord, con ostrica glassata, beurre blanc alla ponzu, spinacio e uova di aringa.

Nei primi si intrecciano Onde Scure di Amato – fusillone Cavalieri con ragù di maiale e seppia, nero di seppia e canocchie – e i Saperi Antichi di De Carlo, il suo iconico tributo ai Triddhi che, da briciole di tradizione, diventano una pasta mantecata dal carattere contemporaneo.

Nei secondi, De Carlo continua il suo racconto con Punta Palacia, un roll di spigola accompagnato da un consommé profumato e critmo Terra d'Otranto, mentre il finale è firmato a quattro mani con un dessert chiamato Transumanza, un dolce che profuma insieme di pascolo e mare, come un'eco che unisce opposti e li rende armonia.

La loro “transumanza marina” è metafora di un movimento incessante: non greggi, ma idee che migrano tra fondali, stagioni, memorie e ingredienti sinceri, per dare vita a creazioni che non imitano il passato ma lo fanno respirare di nuovo.

Amato, con la sua cucina che esplora il mare in ogni sfumatura senza mai cadere nel prevedibile, porta in scena l'eleganza essenziale della sua formazione e la maturità raggiunta attraverso esperienze di altissimo livello; De Carlo, interprete poetico del Sud e custode dei suoi gesti più antichi, reimmagina la tradizione con delicatezza e rigore. In questa serata irripetibile, le loro storie si intrecciano in un viaggio che promette stupore: un racconto costruito a quattro mani, dove tecnica e istinto, radici e slanci, si fondono in equilibrio raro.

Una sola regola: lasciarsi condurre.

Info: Ristorante Carem, SP 48 Martano-Otranto km 0,3, cell. 3514834352. Cena a 4 mani – 18 dicembre, ore 20:00 – Prezzo 75 € bevande escluse.

Giuseppe Amato: chef Patron di Carem, classe 1995, si forma dapprima ad Alma – la scuola voluta da Gualtiero Marchesi – per poi attraversare cucine di altissimo profilo tra cui quelle di Alain Ducasse e dell'iconica Valeria Piccini, dove matura tecnica, consapevolezza e una visione tutta sua del mare. La sua cucina, mai banale, vive di equilibrio, acidità misurata e originalità, reinterpretando il Mediterraneo con mano giovane ma già sicura.

Ristorante Carem, SP 48 Martano-Otranto km 0,3, cell. 3514834352

Antonio De Carlo: executive chef di Zéphyr Restaurant, La Fiermontina, porta con sé un percorso costruito tra il Pashà di Conversano e il Magorabin di Torino, prima di trovare a Lecce la sua dimensione più intima e poetica. La sua filosofia, “testa bassa e prestazioni alte”, si traduce in una cucina essenziale e vibrante, che reimmagina la tradizione salentina con delicatezza contemporanea. I suoi piatti sono racconti del Sud, filtrati con sensibilità e una tecnica luminosa.

Zéphyr Restaurant, p.zza Scipione De Summa 4, Lecce, tel. 08321798282, lafiermontinacollection.com

Tags:

Eventi

Gastronomia

Lecce

Puglia

<https://www.giornaledipuglia.com/2025/12/martano-transumanza-marina-cena-4-mani.html>