



Pasquale Caliri conquista il “Piatto d’Argento” dell’Accademia Italiana della Cucina

Descrizione

Lo chef del “**Marina del Nettuno Yachting Club**” **Pasquale Caliri** si Ã” aggiudicato il prestigioso “**Piatto d’Argento**” conferito dall’**Accademia Italiana della Cucina**.



Antonio Barresi e Pasquale Caliri

La cerimonia di premiazione, effettuata dal delegato dell’Accademia Italiana della Cucina **avv. Antonio Barresi**, si Ã” svolta nei locali del ristorante durante una cena riservata ai soci dell’**accademia** ai quali Ã” stato dedicato il menu degustazione proposto dallo chef. Si Ã” trattato di un “**excursus**” tra i piatti elaborati dallo chef risultato di una cucina che trae origine dalla tradizione ma si proietta verso l’**innovazione**. Tra le pietanze servite: il “**magnum di acciuga**”, un tributo alla memoria del nonno che produceva acciughe in scatola a Falcone, la “**Norma sulle note del cacao**” rivisitazione della tradizionale pietanza coniugata col cioccolato, il “**Dripping** di ceci, crostacei e frutti mare” omaggio a Gualtiero Marchesi, Gamberoni in crosta di Kataifi ed Hummus frutto di una cucina “**fusion**” che guarda al mediterraneo e lo speciale “**Tirami Sofficemente**” originale rivisitazione dello chef che con spuma di mascarpone, granita caffÃ”, spezie e “**caviale di caffÃ**”



h
e
c
d

nsali. Il giudizio degli accademici Ã stato 8,75 punti su 9. Antonio Barresi ha
a capanitÃ dello stesso di possedere la tecnica e lâ€™espressivitÃ dellâ€™alta
proponendone una che continua a â€œparlare in sicilianoâ€• esaltando i sapori

Categoria

1. Oltre lo Sport

Tag

1. Marina del Nettuno Yachting Club
2. Pasquale Caliri

Data di creazione

3 Ottobre 2016

Autore

pfazio

default watermark