



All'Expo Food e Wine di Catania il pescestocco diventa pop corn con lo chef Pasquale Caliri

Descrizione

Lo chef **Pasquale Caliri** del **Marina del Nettuno Yachting Club** ha rappresentato la città di Messina, dal 26 al 28 novembre, all'**Expo Food e Wine di Catania** con un piatto dal titolo "**Sto con l'uovo**".



Lo chef Pasquale Caliri

lo chef peloritano ha utilizzato un gioco di parole per un piatto di cucina moderna con uovo cotto lentamente per un ora, schiuma di pescestocco all'acqua di mare e pop corn di ventri di pescestocco. Alla kermesse hanno partecipato delegati della federazione italiana cuochi provenienti dalle varie regioni siciliane che si sono esibiti in una serie di show cooking presentando piatti con le eccellenze del nostro territorio. Pasquale Caliri ha dichiarato: *"Lo stocco è presente nel dna dei miei concittadini che, pur vivendo in una città di mare, adorano questo pesce essiccato e conservato ereditato dai popoli del nord europa che visitavano i nostri porti"*.



Tag

1. Marina del Nettuno Yachting Club
2. Pasquale Caliri

Data di creazione

5 Dicembre 2016

Autore

redazione

default watermark