



Lo chef Caliri con il dessert “Waves” fra i protagonisti della festa della Marineria

Descrizione

Lo chef del **Marina del Nettuno Yachting Club**, **Pasquale Caliri** con il dessert “**Waves**” ha impreziosito la seconda edizione della **Festa della Marineria**, che si è svolta nella Cittadella. Onde di meringa, panna, curacao e oro, “Waves (onde).e mi arriva il mare”, è l'accattivante dessert presentato dinanzi agli alti ufficiali ed al pubblico intervenuto al Circolo Ufficiali della base militare.



Lo chef Caliri premiato alla Festa della Marineria



La presentazione del concorso gastronomico : “Il mare fonte di cultura, gusto e sapore. Dalla tradizione culinaria locale a miglio zero”. Il piatto dello chef, fuori concorso, raffigura i suoi colori e quelli della Marina Militare. Bianco assoluto quindi dato da una mattonella di panna cotta attraversata da onde blu di liquore curacao e limone e sovrastati da una schiuma di meringa con corn flakes intinte nell’oro alimentare ad evocare i fregi dorati dei nostri militari. Alla base del piatto piccole bolle blu ottenute sferificando il curacao. *“Ho creato questo dessert – ha detto lo chef Caliri che ha ritirato una targa della Marina offertagli dal contrammiraglio Nicola De Felice e da Giacomo Legrottaglie comandante della base di Messina – quale segno di stima e considerazione per la presenza della Marina nella nostra città”*. Lo chef del Marina del Nettuno è stato “arruolato” per cucinare con la sua brigata a bordo della nave scuola Palinuro ancorata nelle nostre acque durante la manifestazione.

Categoria

1. Oltre lo Sport

Tag

1. Marina del Nettuno Yachting Club
2. Pasquale Caliri

Data di creazione

9 Ottobre 2017

Autore

redazione

default watermark