



Al via il “Taormina Cooking Fest”. Tra i 150 chef ai fornelli il messinese Pasquale Caliri

Descrizione

Gli amanti della buona cucina lunedì 12 giugno a partire dalle 18 a Taormina avranno l'imbarazzo della scelta. Taormina, per un giorno, si trasformerà in una fiera della grande cucina. Una rassegna dei grandi chef dove si potranno gustare piatti di alta cucina. E tra i 150 chef presenti sul corso ci sarà anche Pasquale **Caliri** del Marina del Nettuno.



Uno dei piatti che verranno realizzati dallo chef Caliri a Taormina

Caliri preparerà un piccolo assaggio d'arte gastronomica in omaggio al grande maestro Gualtiero Marchesi. Un piatto pensato dallo chef del Marina Del Nettuno di Messina per “**Cibo Nostrum**” la manifestazione che vedrà impegnati a Taormina oltre centocinquanta chef italiani. Passatina di ceci, gamberi di Mazzare, cozze dei Laghi di Ganzirri e vongole per rivisitare un grande piatto che fu opera del grande genio della cucina italiana di cui Caliri è stato allievo. Il piatto si rifà alle opere pittoriche di Jackson Pollock, padre della tecnica del “Dripping”, che si ottiene sgocciolando in movimento getti di inchiostro sulla tela. Dall'inchiostro alle salse, sul piatto vengono tuffate in modo casuale schizzi di nero di seppia, pesto di basilico e salsa di pomodoro su una tela di passatina di ceci, crostacei e frutti di mare. Nel piatto originale di Marchesi c'erano invece calamaretti e maionese come era in voga in quegli anni. *“Una rivisitazione che parla in siciliano – dice Caliri – come tutta la mia cucina che ha una forte impronta isolana e che nel contempo vuole creare quell'allineamento ideale di arte e cucina. L'arte infatti, come la cucina è capace non solo di suscitare emozioni ma anche di rievocarle da passati dimenticati”*



manifestazione che nella giornata di lunedì transiteranno lungo il corso di Taormina s... degustazione. *“Un piatto – ci spiega lo chef – che mai sarà uguale all’altro, p... su un quadro le salse sgocciolanti creeranno inedite armonie”*. Il connubio tra a... one è spesso presente nei lavori dello chef siciliano che va ottenendo sempre più numerosi consensi di critica e di pubblico che citando Bromley sostiene come *“scegliamo di mangiare sempre meno per sfamarci e sempre più per emozionarci”*. Quello di Taormina è un segmento di “Cibo Nostrum”, una kermesse di tre giorni che da domenica 11 giugno vedrà impegnate anche altre località, come Zafferana Etnea. La parentesi taorminese è denominata **“Taormina Cooking Fest”**: la Grande Festa della Cucina Italiana, prenderà il via lungo il corso Umberto, dando vita ad una passeggiata tra sapori, aromi e colori, con cooking show degli oltre cento Chef protagonisti e numerose degustazioni di vini delle più importanti cantine siciliane. Quanti si abbandoneranno a questo viaggio suggestivo, potranno infatti degustare piatti emozionanti ed assaggiare vini del territorio. Anche quest’anno il ricavato della giornata taorminese sarà devoluto in beneficenza alla Fondazione LIMPE per il Parkinson ONLUS.

Categoria

1. Oltre lo Sport

Data di creazione

11 Giugno 2017

Autore

letterio-guglielmo

default watermark