



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

## Descrizione

Lo chef del “**Marina del Nettuno Yachting Club**” **Pasquale Caliri** si è 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 è svolta nei locali del ristorante durante una cena riservata ai soci dell’accademia ai quali è stato dedicato il menu degustazione proposto dallo chef. Si è 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 caffè, spezie e “caviale di caffè” ha incantato i commensali. Il giudizio degli



a 75 punti su 9. Antonio Barresi ha elogiato sottolineato la capanità dello stesso di  
p e l'espressività dell'alta cucina moderna pur proponendone una che continua a  
" saltando i sapori della nostra isola.

### 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