

Ansa.it - 'Terra&Gusto' - 22 settembre 2015

CANALI ANSA > Ambiente Mare Scienza Salute In Viaggio Motori Terra&Gusto Lifestyle RealEstate Legalità Expo2015 PMI

Seguici su:

A la T&G > **Dolce&Salato**

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | Vino | **Dolce&Salato** | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | Ortofrutta | In Breve | Libri | VIDEO

ANSA.it > Terra&Gusto > Dolce & Salato > Colatura di alici dà gusto e benessere a cucina mediterranea

Colatura di alici dà gusto e benessere a cucina mediterranea

Specialità di Cetara in menu Gennaro Marciante e Max Mariola



Redazione ANSA ROMA 22 settembre 2015 10:08

Scrivi alla redazione Stampa



ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - ROMA, 22 SET - Arriva dal borgo marinaro di Cetara, lungo la Costiera Amalfitana, un elisir di gusto e benessere che ha conquistato Roma e i suoi tanti amanti della buona tavola. Si tratta della colatura di alici, quella selezionata e stagionata da Gennaro Marciante, storico chef del ristorante dell'Acqua Pazza, che è stata protagonista di una cena a quattro mani confermata dallo chef Max Mariola, volto del canale televisivo del Gambero Rosso, in uno dei ritrovi più di tendenza nella capitale, la terrazza del Dom. E' andata presto in sold out, tutto esaurito, la proposta del menu a quattro mani a base di colatura di alici, in una danza di sapori di fine estate, che ha visto alternarsi il pesce azzurro col tonno rosso e il totano.

Il viaggio tra i sapori di Cetara ha preso il via col 'Pane, burro alla vaniglia e alici' di Max Mariola e il 'Bon Bon di tonno con Stracciatella di Bufala', per sposare poi tradizione e creatività nel 'Tataki di tonno rosso fuoco e acqua, con scarola e polvere di agrumi'. "E' tutto dedicato al mare - dicono gli chef Marciante e Mariola - e alle tipicità più autentiche di un territorio unico come la Costiera, dal pomodoro Casalino ai limoni, la nostra proposta di cucina del benessere. Ci fa piacere il consenso tributato da tanti giovani, a testimonianza di uno stile di vita conviviale e gustoso che da' futuro alla Dieta mediterranea".(ANSA).

DALLA HOME TERRA&GUSTO



L'Italia a Fine Food Australia in Sydney, padiglione ICE
Fiere e Eventi



Colatura di alici dà gusto e benessere a cucina mediterranea
Dolce e Salato



A Scuola Superiore Sant'Anna Master per 'ambasciatori' vino
Vino



Petrini, osti punta di diamante per ridare valore al cibo
Dolce e Salato



Aumenta la soia Ogm nell'agricoltura cinese
Mondo Agricolo

Aumenta la soia Ogm nell'agricoltura cinese

ARTIMONDO
ARTIGIANO IN FIERA

