

SEI



F & RISTORANTI > MEGAMARE UN PIATTO E UN PROFUMO

AMARE UN PIATTO E UN PROFUMO

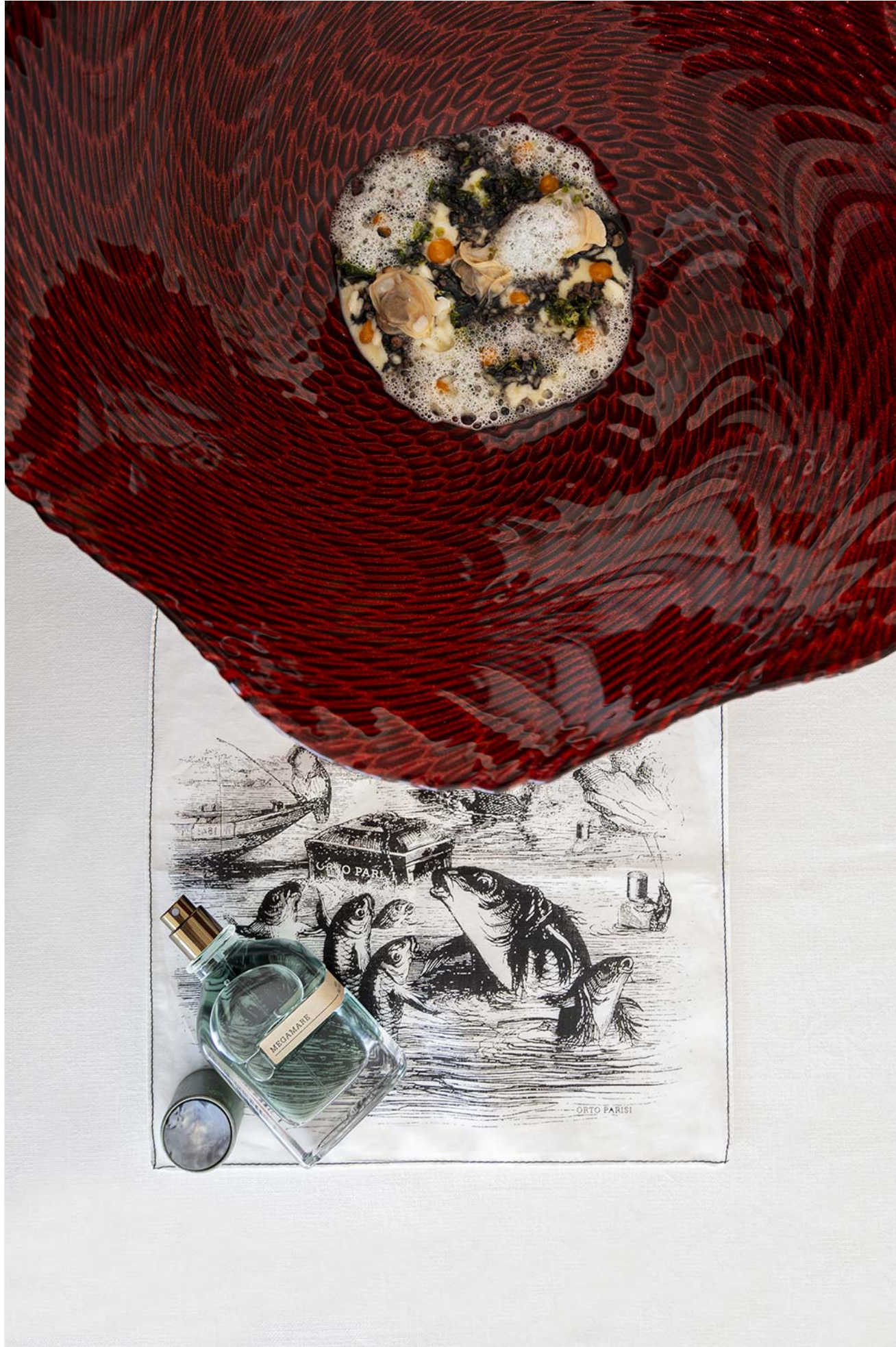
Scritto da **Fabiana Romanutti** il 24 Luglio 2021



Megamare

Un creatore di fragranze ispira uno chef nell'ideazione di un piatto. E lo chef coinvolge il creatore di profumi nella presentazione in anteprima del suo nuovo piatto. Succederà a Ischia, al **Ristorante Indaco del Regina Isabella Resort** mercoledì 28 luglio 2021.

Alessandro Gualtieri noto anche come *The Nose* è un artista olfattivo. È la mente creativa delle collezioni Nasomatto e Orto Parisi. MEGAMARE è una fragranza che si apre con note ozonate e fresche che sprofondano in note fredde e buie, ferrose, di sabbia umida e minerale.



Megamare

Pasquale Palamaro è lo chef di Indaco, ristorante stellato del **Regina Isabella Resort di Ischia** che si è votato alla cucina di mare. Ha voluto ricreare le stesse sensazioni di Megamare in un

piatto a cui ha dato lo stesso nome. Ha scelto il rosso corallo per il contenitore di un riso cotto con il brodo di 12 diversi frutti di mare, condito con aceto di more di gelso e nero di seppia, creazione che si completerà al tavolo con una spruzzata di distillato di citronella contenuta nella boccetta del profumo MEGAMARE.



Autore: Fabiana Romanutti

Dello stesso autore:

- [Best in Show per il Collio Stare Brajde 2019 di Muzic](#)
- [Cucina campana contemporanea ad Aquapetra Resort&spa](#)
- [Vite in campo per la viticoltura green](#)
- [Calici di Stelle 2021. Il calendario dei 22 appuntamenti in FVG](#)
- [Le Chiavi d'Oro al Falisia di Portopiccolo](#)
- [Scabin qb: la nuova sfida](#)
- [Presentazione di Calici di Stelle 2021 a Duino Aurisina](#)

Tags: [Magamare](#) [chef Pasquale Palamaro](#) [Alessandro Gualtieri](#) [Regina Isabella Ischia](#)

Copyright © 2009-2021 QUBI' Editore
Riproduzione riservata

Publicato nella rubrica [Chef & Ristoranti](#)

[← Indietro](#)

[Avanti →](#)

Commenti: 0

Ordina per [Novità](#)



Aggiungi un commento...