

# Megamare, un piatto e un profumo. Confronto tra i creators

*Publicato il 26 luglio 2021*

Come può uno Chef coinvolgere un "naso" nella presentazione in anteprima del suo nuovo piatto? Succederà a Ischia, al Ristorante Indaco del Regina Isabella Resort mercoledì 28 Luglio alla seconda serata della rassegna Summer Dinners.

Lui è Alessandro Gualtieri noto anche come "The Nose", un "artista olfattivo". Nato in una famiglia di macellai, ha trascorso parte della sua infanzia con il nonno materno che lavorava in una piccola azienda agricola.

Attraverso gli odori, Gualtieri ha trovato il modo di esprimere sé stesso con diversi lavori. Ha iniziato la sua carriera come apprendista alla Harmann & Reimer di Holzminden in Germania, e dopo anni di lunga esperienza nella creazione di fragranze per note case come Fendi, Versace, Helmut Lang, Diesel e molte altre, ha deciso di seguire la sua visione personale del mondo della profumeria.

Oggi Gualtieri è la mente creativa delle collezioni NASOMATTO e ORTO PARISI. Egli ritiene che il senso dell'olfatto tocchi il nostro subconscio, essendone il vero pilota emotivo, ed è sulla base di tale concetto che Gualtieri crea i suoi lavori. Fra cui MEGAMARE, una fragranza che si apre con note ozonate e fresche che sprofondano in abissali note fredde e buie, ferrose, di sabbia umida e minerale.

Lo Chef è Pasquale Palamaro, anima e corpo di Indaco, ristorante stellato del Regina Isabella Resort di Ischia che si è votato alla cucina di mare. Il mare è la sua culla e la sua fonte di ispirazione, al mare è cresciuto nella sua Ischia e con lui tutti i piccoli pescatori che conosce per nome e che gli offrono ogni giorno il pescato sul molo del ristorante.

Ossessionato dai profumi, stregato da MEGAMARE di Orto Parisi, Pasquale ha voluto ricreare le stesse sensazioni in un piatto a cui ha voluto dare lo stesso nome.

Ha scelto il rosso corallo per il piatto che contiene 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 stessa boccia del profumo MEGAMARE.

Il confronto fra Alessandro Gualtieri e Pasquale Palamaro non mancherà di stupire e si annuncia come una nuova esperienza a cui il talentuoso Chef è intenzionato a farne seguire altre.

"Quando creo un piatto - chiosa Palamaro - percorro sempre un processo creativo che parte da uno stimolo che può essere visivo, olfattivo o intuitivo per esplorare sapori, colori, consistenze, ma il punto di arrivo per me è sempre chiaro. Con MEGAMARE ho voluto ricreare la stessa emozione che ho provato la prima volta che ho indossato il profumo, quella di abbandonarsi al mare seguendo l'onda senza contrastarla, farmi trascinare dai suoi colori e dai suoi profumi".

