



PESCE

L'Uomo e il Mare

Racconti, esperienze e nuove emozioni alle Summer Dinners di Indaco, ristorante gourmet del Regina Isabella Resort di Ischia

06, Jun 2021



Quattro gli chef ospiti scelti da **Pasquale Palamaro** per raccontare insieme a lui, con voci ed esperienze diverse, il rapporto fra l'uomo e il mare. il **24 Giugno sarà la volta di Alessandro Rossi de Il Gabbiano 3.0***, un piccolo gioiello incastonato nella bellezza balneare di Marina di Grosseto. Lo Chef toscano porta nei suoi piatti la Maremma, il suo mare, la Toscana più vera rivisitata con estro e creatività.

Il **28 Luglio arriverà da Terracina Simone Nardoni di Essenza***, talento puro e cristallino che si concretizza, come dice il nome stesso del suo locale, nell'abbandono del superfluo e nell'esaltazione del concreto. Far convergere ogni senso nel piatto senza alcuna distrazione, questo il suo obiettivo.

Da Corrubbio, nel cuore della Valpolicella, il **23 Agosto l'artistica testimonianza di Mattia Bianchi**, da due anni **Chef di Amistà***, formato sotto l'egida di Bruno

Barbieri a Villa del Quar, poi curioso pellegrino nelle cucine dei grandi della terra. Porta nel ristorante del lussuoso **Resort** una cucina innovativa che coniuga l'amore per la tradizione ed il suo territorio con la creatività di un giovane d'esperienza internazionale.


PUBBLICITÀ ITALIA

Donna Chef dell'anno prima per Identità Golose, poi per la Guida Michelin, **Caterina Ceraudo de Il Dattilo* il 22 Settembre** porterà a Indaco l'eleganza e il tocco gentile della sua cucina di ricerca dei sapori della Calabria più vera e autentica. Laureata in enologia, è in grado di studiare perfetti abbinamenti con i vini dell'azienda di famiglia, fondata dal pioniere del bio in Calabria, il papà Roberto.

Sarà il mare il *fil bleu* che legherà le quattro serate, proposto non solo nei ricercati piatti che gli Chef ospiti prepareranno, ma anche nei racconti di vita, nelle performance culturali e nell'inedito confronto fra un "naso" e uno Chef. Sì, perché le Dinners all'Indaco non sono solo cene stellate *pieds-dans-l'eau* ma esperienze di piacere a tutto tondo.

Così **Toni Vespoli, nipote di Peppe Papota**, racconterà la storia della vecchia tonnara di Lacco Ameno che oggi affaccia proprio sull'Indaco e di Domenico Intartaglia, detto il Minichiello, ultimo Rais del Golfo di Napoli che guidò le mattanze fino al 1959, all'età di 89 anni.

Dai fondali di Lacco Ameno alla Biblioteca di Napoli **Mauro Giancaspro**, scrittore ed ex Direttore della Biblioteca Statale di Cosenza e di quella Nazionale di Napoli, celebrerà il mare con sapiente eloquenza e velata ironia, attraverso aneddoti e racconti tratti dal suo grande bagaglio culturale.

Non mancherà il tocco glamour grazie ad **Alessandro Gualtieri**, il "Naso" che ha conquistato il mondo intero con i suoi straordinari e seducenti profumi. Creatore di fragranze a firma Nasomatto e Orto Parisi, Gualtieri crea nel 2019 Megamare, essenza aromatica che concentra la ricchezza e l'originalità delle note marine in un tuffo nel mare impetuoso. Così lo Chef Palamaro, amante ossessionato da fragranze di ogni tipo, ha creato con lo stesso spirito un nuovo piatto chiamandolo proprio così, Megamare, un trionfo di sapori, colori e consistenze che intende rifinire con il prezioso contributo di Alessandro Gualtieri, eccentrico testimone nella serata del 23 Agosto.

Ad accompagnare i piatti degli Chef i vini di **Masseria Frattasi**, perla del Sannio ai piedi del Magnum Taburnum in cui sono a dimora vigneti di Falanghina e Aglianico con sistemi di coltivazione biologica. Così **La Sibilla** della famiglia Di Meo, viticoltori nei Campi Flegrei da cinque generazioni, con i suoi vini bilanciati, di carattere, mai invasivi che esprimono la continua ricerca della massima espressione dei profili varietali in bottiglie che sfidano il tempo. **Cantine Riondo**, azienda parte di un consorzio cooperativo veneto, porterà con i vini la storia dei suoi 2000 viticoltori che affondano le radici nel passato ma parlano di futuro, spinti da un'organizzazione capace di portare l'identità veneta in oltre 60 Paesi

del mondo. La Chef Caterina porterà con i sé i vini biologici dell'azienda agricola di famiglia **Ceraudo**, eleganti e unici per complessità, consistenza e persistenza dei profumi. Il mare, il sole, la frutta e il non primogegiano nel carattere dei vini regalando l'emozione di un grande viaggio verso il Sud. Acqua ufficiale della rassegna è Ferrarelle.

TORNA INDIETRO

NEWS CORRELATE

Cooperativa Pescatori del Trasimeno ha inaugurato un nuovo ristorante

Fish Dependence Day: da ora a fine anno solo pesce importato per i