

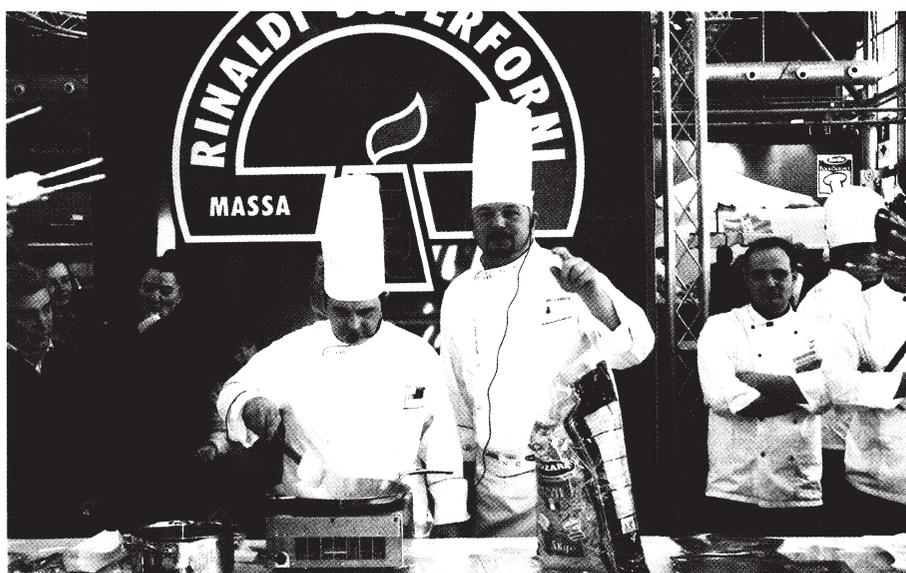
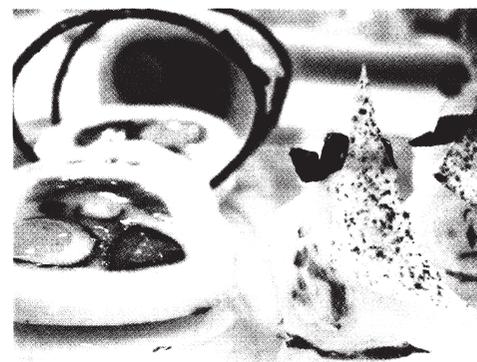
IL CUOCO



di grano duro Kronos per promuovere e valorizzare la "cultura della pasta dall'antipasto al dolce". Diego si è sbizzarrito nell'interpretare i diversi formati di pasta Zara in molteplici presentazioni gastronomiche: gli elicoidali ripieni di creme diventano il "Carretto" per trasportare una pallina di gelato allo zafferano, gli spaghetti sono visti come il "Triclinio" per le gelatine di frutta, i

conchiglioni sono piccole "coppette" per il trionfo di macedonia di frutta, mentre i cavatappi Zara diventano protagonisti di una coppa di macedonia esotica allo yogurt. Altri dessert sono stati presentati da Marco Giovine con uno sguardo particolare alla presenta della frutta insieme al cioccolato. Alle ore 13 abbiamo dato inizio a un importante spazio dedicato alla cottura al Wok della pasta di grano duro, per dare alcune idee gastronomiche a quanti erano presenti, promuovendo così qualcosa d'innovativo e d'originale. In effetti, sotto la guida dell'infaticabile Tacchella, noi chef abbiamo dimostrato il valore aggiunto che può avere un piatto di pasta se cotto con questa tecnologia, il Wok realizzato dalla Sirman. Come dimostrano le foto è stata una vera lezione di cucina, con poi una degustazione guidata per oltre 150 ospiti intervenuti e tutti particolarmente grati alla Nic per questo programma degustativo che ha visto il servizio in gondole di bambù delle penne cotte al wok con gamberoni, bottarga e porro maturato al microonde Panasonic.

Dobbiamo ringraziare l'Ente Fiera Tirreno Trade CT per l'opportunità che ci ha concesso e, soprattutto, un grazie va a tutti i colleghi che anche in questa occasione ci hanno manifestato la stima di sempre. □



IRINOX

LAINOX

WÜSTHOF

TIRRENO C.T.