Stelle di Capone a Cefalù

Scritto da Maurizio Artusi Giovedì 02 Novembre 2023 08:50

2023, apre ufficialmente una serie di eventi cefaludesi denominati "Eat Capone" e incentrati sul pescato, in particolar modo appunto sul Capone o Lampuga. Le attività non coinvolgono solo i ristorante della zona, ma anche altri operatori come ad esempio quelli della pesca. Angelo Daino del Ristorante Galleria ha voluto organizzare la cena con 4 chef, lo stellato siciliano, campano di adozione, Paolo Barrale, insieme ai nostranissimi Gioacchino Gaglio di Cortile Pepe di Cefalù, Giuseppe Alfieri ex Triscele di Cefalù, in attesa di apertura del proprio locale a Castel di Tusa (ME), e Luca Cataldo, nuovo volto di 22 Cucina Isolana, un nuovissimo progetto cefaludese. Insomma, 8 mani che hanno addomesticato il selvaggio Capone, riducendolo a più miti profumi e sapori. Qui di seguito troverete il video degli attori principali della serata con anticipazioni, storie personali dei 4 chef, ma anche con alcuni loro suggerimenti per cucinare questo ottimo pesce azzurro magari a casa vostra.

{youtube}FDCmtsl2RbQ{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO