Quotidiano
22-10-2024
Pagina 38
Foglio 1

Libero Milano

Diffusione: 2.437

www.ecostampa.it

IL 25 OTTOBRE IL WORLD PASTA DAY

Il piatto più iconico

In occasione del World Pasta Day, il 25 ottobre, tre locali propongono interpretazioni uniche di questo piatto iconico. Il Ba Restaurant, guidato da Marco Liu e con in sala Marco Spini, propone una cucina cantonese di gran classe e contemporanea. Tra i piatti protagonisti, gli spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure, un'armoniosa fusione tra la tradizione italiana e cinese. Cento per cento made in Puglia sono invece le ghiotte orecchiette di Ricci Osteria: rustiche, tenaci, condite con broccoli, pomodorini confit e pane alle acciughe. Infine sul Lario, a Torno, il Sereno al Lago di Raffaele Lenzi, propone un raffinato ed essenziale spaghetto condito con burro di nocciole di Giffoni e capperi.

Stefano Corrada

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

TUTTO MILANO
SPORT NETWORK

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE