



Domenica 27 Agosto 2017
ACF FIORENTINA vs U.C. SAMPDORIA



CHEF ANDREA SARRI RISTORANTE SARRI - IMPERIA

PIATTO:

Raviolini del plin ripieni di pesto su zuppetta di pomodori freschi e cenere di olive taggiasche.

Chef Andrea Sarri, come nasce un suo piatto?

"Amo la mia terra e i suoi prodotti. Le verdure, le erbe aromatiche e i germogli appena nati che mi capita di raccogliere passeggiando nell'orto. E poi, ovviamente, siamo al mare, c'è il pescato che ogni giorno ho la fortuna di scegliere di persona. Una volta che la mia tavolozza di materie prime, profumi, aromi e colori è pronta diventa immediata la creazione di un piatto che mi rappresenta."

Che peso ha la tradizione nella cucina? E il territorio?

"La tradizione e il territorio sono la base indiscutibile per realizzare grandi piatti pur se preparati in chiave moderna. Personalmente ricordo ancora i profumi dei cibi che la mia mamma con maestria e semplicità preparava e metteva in tavola quotidianamente. Chiudo gli occhi e sento ancora l'aroma della sua passata di pomodoro fresco con basilico... Ogni regione ha un proprio patrimonio culinario da tutelare e sta proprio all'abilità e alla sensibilità di noi cuochi farlo vivere al meglio. Cibo e vino: come abbinarli? La nostra cantina, sempre in divenire, spazia fra etichette italiane e straniere: riuscire ad abbinare a ogni piatto un vino che ne esalti qualità gustative è una bella sfida."

Ristorante Sarri - Imperia

info@ristorantesarri.it - www.ristorantesarri.it

Lungomare Cristoforo Colombo 108 - 18100 Imperia (IM)

Tel. 0183 75 40 56

www.jre.eu