



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/il-mare-in-un-panino-festa-con-tanti-vip-da-cuochi-e-pescatori>

Il mare in un panino, festa con tanti VIP da Cuochi e Pescatori

- NEWS -



Date de mise en ligne : mercoledì 22 luglio 2020

Sbarca a Roma il mare in un panino. A crearlo, **Alessandra Ferramosca**, la più nota e apprezzata **Cuoca Itinerante Salentina**, maestra dello street food rivisitato e corretto con estro e maestria. Classe 1973, membro dell'Accademia dei Volenterosi per la promozione del territorio, è anche autrice del libro "Memorie gustative", un impasto salentino di ricordi con oltre 70 sue ricette tradizionali, rivisitate e abbinare con nuovi prodotti della sua terra.

A volerla a tutti i costi a Roma come consulente per una nuova proposta culinaria, nel suo chicchissimo **ristorante "Cuochi e Pescatori"** di via del Porto Fluviale 7/D, nel cuore della movida del quartiere Ostiense, è stata l'imprenditrice di Lecce **Lorella Ciullo**, per ampliare la proposta e il menu del suo locale. Accanto ai piatti di pesce classici, Lorella e Alessandra lanciano adesso "Il mare nel panino", nuova proposta di pesce selezionatissimo, per tutte le tasche, che incontra sapori di diversi territori.

Sfiziose proposte del mare, dunque, per i più giovani, che non amano passare molto tempo seduti nei ristoranti, ma che possono gustare lo stesso un cibo raffinato. Come i carciofi alla romana mixati col pesce spada grigliato in un pane unico di grani italiani a fermentazione spontanea del "Forno degli Amici" dei tre giovani fratelli romani Stocchi. Oppure un bel polpo avvolto nel guanciale croccante, nuovo abbinamento che dimostra come gli opposti si attraggano sempre.

"Dall'esperienza del mio ristorante e dalla creatività e intuizione di Alessandra sono nate esclusive ricette per una nuova e sensoriale esperienza del gusto. L'unione di due culture gastronomiche in un panino: la cucina romana confortevole e anticamente rurale e la salentina ospitale e ricca di profumi del suo mare", spiega Lorella Ciullo.

"Nelle mie pietanze ogni prodotto ha una sua identità e deve poter emergere, creando quella combinazione culinaria in grado di lasciare un ricordo che per l'ospite rappresenta una nuova esperienza. La mia è una cucina salentina rivisitata che partendo dalla tradizione introduce nuovi prodotti e nuovi usi e costumi del cibo", aggiunge **Alessandra Ferramosca**, abituata a girare l'Italia come una trottola con le sue proposte food.

Gli ospiti Vip arrivati a salutare Lorella Ciullo, la proprietaria del ristorante Cuochi e Pescatori in via del Porto Fluviale, e conoscere la cuoca itinerante salentina Alessandra Ferramosca sono stati diversi, tutti stregati dai panini col mare dentro che la cuoca ha preparato in diretta. Oltre 500 panini gustosi sono andati via in poche ore, innaffiati da vino bianco bianco ghiacciato. Sul tardi è stato servito un delizioso risotto ai frutti di mare per tutti quelli che erano rimasti, comodamente seduti ai tavoli e serviti dai camerieri con mascherina. Tra i Vip presenti, Miriana Trevisan con un amico, la bellissima conduttrice tv di "Quattro zampe in famiglia" Elena Ballarini col marito Luca Ghini e il bellissimo figlioletto Manuele di 1 anno e mezzo, Raffaella Balzo con la compagna Chiara, le attrici Linda Batista e Stefania Marchionna, Myriam Fecchi con Greta Pierotti di Rai yoyo, la principessa Conny Caracciolo con l'attrice teatrale partenopea Laura Sorel, le telegiornaliste Rai Josephine Alessio, Mariella Anziano e Stefania Giacomini, il dolce Santino Fiorillo che affianca con i suoi gossip d'antan Pierluigi Diaco su Raiuno in "Io e te", l'attore Alex Partexano, il presentatore Fabrizio Pacifici, gli agenti di spettacolo Emanuela Corsello e Fabrizio Perrone, il press agent emilio Sturla Furnò con Marco Galli, il Presidente della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzello, lo chef Alessandro Circiello, la direttrice dell'Accademia Italiana della Cucina Cinzia Sebastiani, il regista Antonio Centomani con la press office Donatella Gimigliano. E ancora, il prof. del Gemelli Angelo Zoli e il prof. Luca Revelli.

A Roma Alessandra Ferramosca si fermerà una settimana, giusto il tempo di avviare "Il mare nel panino", che resterà poi disponibile nel menu. Insomma, da "Cuochi e Pescatori" c'è sempre una piacevole novità, stavolta con nuove originali proposte di mare che racchiudono sapori apparentemente contrastanti ma che insieme creano un connubio in grado di soddisfare le più esigenti richieste. Dal Salento, dalla sua meravigliosa Baia di Castro, nasce questa nuova e freschissima idea estiva per i giovanissimi e non solo, da degustare nel locale magari all'ora dell'aperitivo ma anche da ordinare e portare a casa.

Il mare in un panino, festa con tanti VIP da Cuochi e Pescatori

Polpo e Guanciale, gli abbinamenti tra crudi e cotti dal gusto sorprendente

La linea dei "cotti" e dei "Crudi" sarà abbinata ad una selezione di birre artigianali. Il panino per eccellenza incontra "Polpo & Guanciale" unito da una salsa a base di pomodorini agrodolci. I teneri tentacoli di polpo salentino avvolgeranno il guanciale croccante e la salsa ai pomodorini agrodolci lascerà in bocca un delicato retrogusto del tutto originale. Nei crudi invece si è voluto esaltare il gusto dei gamberi rosa di Castro e del gambero rosso di Gallipoli con una delicata e vintage salsa al cognac con croccanti fettine di mela verde e pepe rosa ben abbinata alla salicornia della scogliera salentina. Una bella novità al ristorante salentino doc di via del Porto Fluviale, di cui sveliamo il segreto che gli ha permesso di annoverarsi tra i ristoranti glamour di pesce della Capitale anche grazie al rapporto qualità-prezzo: il pesce proviene dai pescherecci di famiglia senza intermediazioni, garantendo così una filiera corta di qualità.