

MICHELE GASPARRI

«Il pesce, estro in cucina»



2

LA RICETTA è base, lo spartito su chi comporre specialissime sinfonie di sapori. Questo, nel caso del cacciucco, accade anche per quanto riguarda il gelato. Nasce infatti dall'estro del maestro Michele Gasparri della gelateria Fiori Rosa in collaborazione con Michele Rongo, chef del ristorante Aragosta. «Nel gelato c'è davvero il cacciucco frullato, intorno c'è tutto un lavoro relativo alla composizione degli ingredienti e alla struttura dell'impasto – rivela – Per fare un esempio, servono un paio d'ore per realizzare una sola vaschetta. In questi giorni del cacciucco pride ci sarà l'occasione di fare questi assaggi gourmet».