



Dopo Valentina Galli di Oinos a Siracusa, Cronache di Gusto ospita per quattro settimane le ricette dello chef e patron del ristorante Nanni di Trapani. Qualità ed estetica non mancano.

Home | Chi siamo | Numeri precedenti | Contattaci | Cerca nel sito | Servizi speciali | I nostri consigli | Video | Links utili

Anno 4 n° 158 del 01/04/2010

I nostri consigli



TUTTI AL VINITALY



Giovedì 01 Aprile 2010

L'INIZIATIVA

Dopo Valentina Galli di Oinos a Siracusa, Cronache di Gusto ospita per quattro settimane le ricette dello chef e patron del ristorante Nanni di Trapani. Qualità ed estetica non mancano.



Zichichi, scienziato in cucina

Tradizione, innovazione e legame con il territorio sono i punti cardine della cucina del nuovo volto della Rubrica delle ricette degli chef di Cronachedigusto.it. Dopo Valentina Galli del

ristorante Oinos di Siracusa, tocca a Gianni Zichichi, chef e patron del ristorante Nanni di Trapani, che proporrà ingredienti tradizionali e del territorio, rivisitati e riproposti in chiave personale. Sono proprio le ricette tradizionali la base di partenza dello studio di Nanni che, ricercando nuovi abbinamenti così come tecniche innovative incanterà i palati dei visitatori.

Grande importanza viene data all'estetica, che rappresenta il biglietto da visita di ogni specialità. Il pesce è il fulcro attorno al quale ruota tutta la cucina di Nanni, oltre ad una interessante carta del cous cous sempre disponibile al ristorante.

L.D.T.

< Prec. Succ. >



Notizie flash

Mercoledì 24 Marzo 2010
Rico Curbastro a capo dell'associazione europea delle Doc

• Altri articoli...

La ricette degli chef



Gianni Zichichi
Ristorante Nanni
Trapani

1) Rotolini di pescespada in crosta dorata di pistacchi, ...

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per essere informati sulle novità.

Nome

E-mail

iscriviti

