



PREMIATO LO CHEF PARILLO DI CASALE DEL MARE

NEWS

RISTORAZIONE 6 VISUALIZZAZIONI

Un riconoscimento denso di significato per lo chef Parillo del Relais di Campagna il Casale del Mare, al quale il direttore della rinomata rivista dedicata all'alta cucina Artù, Alberto Schieppati, ha conferito il Premio alla Ragionevolezza, per la sua "capacità di proporre una cucina coerente, nel rispetto delle tradizioni, ma anche nella scelta accurata delle materie prime autenticamente di pregio e nella qualità del servizio, il tutto condito da un indiscusso talento e attitudine alla modernità.



La cerimonia di premiazione, avvenuta all'interno del primo convegno sulla Ristorazione ragionevole *Follow Artù*, al Palazzo delle Stelline di Milano, ha vantato la presenza di oltre 100 relatori tra cui oltre 50 stelle Michelin, restaurant manager, sommelier, maître, direttori d'albergo, formatori e giornalisti che, con i loro contributi e le loro esperienze, hanno fatto il punto sullo stato dell'arte della ristorazione contemporanea, delineando strategie, individuando criticità e punti di forza, il tutto all'insegna dell'affermazione del concetto di Ragionevolezza e di centralità della materia prima.

Lo chef del Casale del Mare, che ha fatto della valorizzazione del territorio la propria firma culinaria, si rispecchia decisamente in questo riconoscimento che lo incoraggia a perseguire nella sua filosofia di rispetto della stagionalità, esaltazione dei prodotti della costa tirrenica e del ricco patrimonio gastronomico che l'Azienda Agricola del Casale del Mare, calata nel verde delle colline toscane e accarezzata dalla brezza marina, gli offre.



L'obiettivo che si pone è proprio quello di offrire una cucina fatta di materie prime di assoluto pregio che gli consenta di ottimizzare anche quelle componenti alimentari comunemente considerate meno nobili, come racconta lui stesso a proposito della sua ormai celebre ***Evoluzione di Triglia alla Livornese***: *"...si tratta di una delle mie sperimentazioni che prevede l'utilizzo sia del piccolo fegato del pesce, che raggiunge un picco alto di intensità di gusto, sia delle squame che, una volta fritte, donano una croccantezza piacevolissima al palato. Il piatto, che inizialmente avevo previsto di lasciare sulla carta per un periodo di tempo limitato, è stato così apprezzato dalla clientela, che continuava a richiedermelo, da guadagnarsi lo status di piatto storico, ormai quindi immancabile nel nostro menù"*.

Un importante riconoscimento per il giovane Chef, che sembra destinato a raggiungere altri importanti traguardi grazie a uno stile che fonde sapientemente la ricercatezza degli alimenti alla creatività nell'accostarli, con la coerenza e l'entusiasmo che lo contraddistinguono.