



Domenica 17 dicembre 2017
ACF FIORENTINA vs GENOA CFC



CHEF PAOLO MASIERI  RISTORANTE PAOLO E BARBARA - SANREMO

PIATTO:

Pansoti liguri al "preboggion" con pesto di noci e "prescinsea"

Come definirebbe la sua cucina e quali ne sono i segreti?

La mia è una cucina contemporanea che rilegge la tradizione. Insomma la descriverei come una versione di oggi della classica cucina ligure. I segreti? Uno per tutti: uso delle verdure prodotte da noi nella nostra azienda agricola. E adesso non è più un segreto...

Ci sono delle materie prime da cui si sente particolarmente ispirato?

Ovviamente dalle verdure della nostra azienda e in generale del territorio. E poi, ancora ovviamente, dal pesce del nostro mare Ligure.

Che ruolo ha, nel suo menu, l'abbinamento con i vini?

Accompagnare un piatto con il suo vino lo rende più ghiotto, il giusto abbinamento è perciò fondamentale. Cucina naturale e vini che abbracciano la stessa filosofia.

Paolo e Barbara
via Roma 47
18038 Sanremo (IM)

Tel. 0184 53 16 53

www.jre.eu