

Appuntamenti Primo Piano

# Il “respiro del mare” a Milano. Tra stigghiole e anelletti Think Different made by Tony Lo Coco de I Pupi

di: Redazione

4 marzo 2017



“Il respiro del mare” questo il titolo del cooking show che vedrà protagonista Tony Lo Coco a Milano, lunedì 6 Marzo. Lo chef del ristorante “I Pupi” sarà ospite della tredicesima edizione di Identità Golose, il massimo congresso italiano di cucina d’autore ideato da Paolo Marchi.



Lo chef di Bagheria terrà una lezione sulla cultura del tonno in Sicilia e presenterà due piatti che interpretano in modo contemporaneo il gigante del Mediterraneo: *la stigghiola di Tonno* e *gli anelletti al forno*.

I due piatti invertono la tradizione e sostituiscono in modo ludico e divertente la carne con il pesce, esprimendo un pieno di creatività e raccontando "l'amicizia di infanzia" tra Tony e questo gigante del mare: ricordi e sapori antichi legati alla vecchia tonnara di Solanto, in cui, nei pomeriggi d'estate lo chef andava a giocare, curiosando tra le grandi ancore e i resti del vecchio stabilimento.

Ricordi che parlano di una Sicilia che seppur recente non esiste più, una terra e un mare ancora autentici, quelli che emergono nel racconto di piatti dall'estetica semplice eppure ricercata, che guardano alla tradizione schiacciando l'occhio alla contemporaneità.

Durante l'intervento a Identità Golose sarà proiettato un breve video introduttivo in cui lo Lo Coco si è avvalso dell'aiuto e delle immagini del noto fotografo Gio' Martorana per raccontare la sua personale visione del Mar Mediterraneo visto dalle coste di Aspra, Sant'Elia e Porticello.

Ed una delicata brezza marina, soffierà in quel di Milano.

**Il cooking show "il respiro del mare" si terrà lunedì 9 Marzo, alle ore 15.00 presso Mi.Co – Milano Congressi, Via Gattamelata 5.**

Info su Identità Golose  
[www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)

---