

Il "mare" di Riccardo Sculli per la seconda cena stellata di COE' e L'A Gourmet a Reggio Calabria



[Share](#)

La sua cucina di pesce è considerata tra le migliori in Italia. I suoi piatti sono tra le top list delle guide gastronomiche. Riccardo Sculli, Stella Michelin, è il protagonista della cena esclusiva, realizzata a quattro mani con lo chef patron de L'A Gourmet L'Accademia, Filippo Cogliandro, che si terrà Giovedì 5 Maggio alle 21 negli eleganti saloni del ristorante L'A Gourmet, nel cuore della città, a due passi dal Museo Archeologico Nazionale e dal famoso lungomare.

Dopo il successo del primo appuntamento di Reggio Calabria Città Gourmet, COE', associazione culturale di Valeria Bellantoni, Laura Pizzimenti ed Alessandra Stilo, continua a proporre l'eccellenza nel gusto. Riccardo Sculli, primo chef stellato della provincia reggina e chef patron de Il Gambero Rosso di Marina di Gioiosa Ionica, presenta, per l'occasione, un menù ricercato dal titolo "A piedi nudi sulla sabbia" che enfatizza la ricerca appassionata dei sapori identitari del territorio e delle acque incontaminate che bagnano le lunghe distese di sabbia della costa ionica. Nella sua personale interpretazione del Mediterraneo propone una cucina che stupisce per stile, gusto e qualità della materia prima. Autodidatta, si forma nel ristorante di famiglia. "Ho fatto la gavetta e non mi vergogno a dirlo - racconta - la passione e l'amore per il mio territorio, per le sue grandi espressioni di gusto e di sapore, mi ha motivato a sperimentare, perfezionarmi. Ho fatto delle esperienze molto belle, all'Etoile e in altri contesti in Italia. Ma la mia scuola è stato il mio ristorante. La mia ispirazione è il mio territorio e lo ricerco nelle emozioni di un piatto". Come un racconto. Un ricordo. Un desiderio.

La cena a quattro mani si compone di sette portate a base di pescato freschissimo, il pre dessert, i dessert e per le coccole finali la piccola pasticceria realizzata con maestria artigianale.

A Cena con Riccardo Sculli è solo su prenotazione, i posti sono limitati.

L'A Gourmet L'Accademia è in Via Largo Cristoforo Colombo 6, Reggio Calabria.

COE'_associazione culturale di Reggio Calabria, composta da tre donne che hanno unito le loro competenze e passioni per ideare, organizzare e comunicare eventi e progetti culturali. Di stile.

L'A Gourmet L'Accademia_ nasce nel 1995 come ristorante su prenotazione per onorare un personaggio vissuto a Lazzaro negli anni Settanta, pittore di corte di re Baldovino del Belgio, Jim Jansen. Da qui l'idea del ristorante e la scelta del nome: Jansen faceva arte con i suoi quadri di pittura, Filippo con i suoi piatti.