

[Link alla pagina web](#)

La cena stellata di Paolo Gramaglia a Messina e il nuovo corso del Sacha restaurant...

MESSINA - In ogni piatto c'è una storia, un viaggio, una tradizione. La parola d'ordine è sottrarre per moltiplicare. Il risultato è una cucina essenziale, senza fronzoli, ricca di storia e culture differenti, cosmopolita. Lui è lo chef Paolo Gramaglia, 1 stella Michelin del Ristorante President a Pompei, che è stato ospite a Messina, al Ristorante Sacha, dove ha cucinato insieme allo chef resident Nunzio Di Amico Giando, regalando una serata perfetta. "Si tratta



di un progetto importante che avrà un seguito. Abbiamo fortemente voluto a Messina lo chef Gramaglia - hanno commentato Giusy Musmeci e Adele Innocca del Ristorante Sacha - per rilanciare l'idea di buona cucina. La città risponde ed è un segnale positivo. Il giovane chef del nostro ristorante Nunzio Di Amico ci da grandi soddisfazioni e da oggi, grazie agli insegnamenti dello chef stellato Gramaglia, potrà rilanciare la cucina del nostro ristorante. Gramaglia insegna che non c'è bisogno di grande innovazione ma bisogna ripartire dalle tradizioni. Ha lo spirito del Sud e penso che da noi si sia sentito veramente a casa". Lo chef Gramaglia curerà il nuovo menù del Ristorante Sacha. La nuova carta - che sarà disponibile tra un mese - sarà certamente molto apprezzata dalla clientela messinese. In comune c'è l'amore per il Sud, per i suoi profumi, colori, odori. "Con il tempo, con attenzione, con calma ma veloci - ha affermato Gramaglia - i grandi piatti classici che hanno fatto la mia storia e ho portato in giro per il mondo, verranno inseriti nel menù di Sacha. La mia firma è l'acidità e la freschezza che non può mancare nei miei piatti. Io parto dalla memoria del ricordo, viaggio molto, porto nel mondo le mie tradizioni e mi arricchisco di quelle degli altri. La mia è una cucina di contaminazione dove ripropongo in chiave più attuale le tradizioni con cui sono venuto a contatto attraverso i viaggi". Dall'ostrica fusion della Normandia che incontra l'acidità e la freschezza degli agrumi e dei frutti esotici dell'Oriente, al tataki di tonno cotto e crudo, in salsa di olio evo, limoni, tartare di mela verde e uova di storione, dai paccheri con vongole, broccoli, gamberi e limone, alla spigola in salsa di cavolo bianco e zenzero, per arrivare alla strepitosa sfera di limone amalfitano, tutto al Sacha ha idealmente raccontato il viaggio di Paolo Gramaglia intorno al mondo. La serata è stata un

successo di pubblico. Lo chef Gramaglia non ha solo diretto magistralmente la cucina ma ha conversato con ciascuno degli ospiti presenti, abbattendo le distanze tra la cucina, la sala e i commensali. “L’unica regola - ha affermato Gramaglia - è non avere regole”. Così, muovendosi con grande familiarità, lo chef è stato il direttore d’orchestra della cena stellata messinese. I PIATTI E I VINI DELLA SERATA “Lo chef stellato Paolo Gramaglia incontra Sacha con lo chef Nunzio Di Amico” L’ostrica passion fruit caviale di salmone e limone Tataki di tonno alla fiamma. Giardino in fiore vesuviano Paccheri in trafilata di bronzo, vongole, broccoli, feste di limone e gamberi Bianco su Bianco Sfera al limone amalfitano in acqua di arance con frutti di bosco, cetriolo e ravanello In abbinamento i vini Blanc de Blancs Millesimato, Ficiligno **Baglio di Pianetto**, Kabir Moscato di Pantelleria Donna Fugata. SACHA Ristorante Pizzeria via Nicola Fabrizi 15 Messina Tel. 090.2939982 www.sacharestaurant.it