

LUXURY NEWS FOOD /

ULIASSI, DI SCENA IL GUSTO

La ricetta per l'estate è racchiusa in un suggestivo piatto di **MAURO ULIASSI**, che ne ha descritto sentori, umori, filosofia, alla 7ª edizione di **Gusto in scena**, la manifestazione enogastronomica veneziana dove 14 chef stellati, i migliori pizzaioli, pasticceri e panificatori, si sono confrontati con *La Cucina del Senza*®, secondo le regole di Marcello Coronini.

Il piatto dello chef più celebre di Senigallia, applauditissimo dai 4mila visitatori che hanno partecipato all'evento, si chiama Bagnasciuga. Gli ingredienti: cialde di tapioca, alghe, rossetti (pesciolini dell'Adriatico), ricci grattati fini, bottarga, acqua di mare. Un'insalata che è un inno al mare, alla gioia di vivere, alla semplicità. In poche parole, al vero lusso.



ULIASSI, TASTE IS ON STAGE

The recipe for the summer is contained in a startling dish by **MAURO** bed feelings, humors, philosophy, at the 7th edition of **Gusto in scena**, the nomic event in which 14 star chefs, the best pizza makers, pastry che competed with *LaCucina del Senza*®, according to the rules by Marcoe The dish by the most famous chef in Senigallia, applauded by the four participated in the event, is called Bagnasciuga. The ingredients: tapioca (small Adriatic fish), finely grated sea urchins, botargo, sea water. A salar sea, to the joy of living, to simplicity. In a few words, to true luxury.

