Noto, cena a quattro mani degli chef Marco Baglieri e Tony Lo Coco

Autore: economysicilia

Data: 03 Luglio 2019

Immagine in evidenza
Un’isola che è un continente: a navigarla con una cena d’eccezione saranno gli chef Marco Baglieri (ristorante Crocifisso, Noto) e Tony Lo Coco (I Pupi, Bagheria), che il 14 luglio si incontreranno per una prima tappa proprio a Noto nelle cucine del ristorante Crocifisso.

Il menu a quattro mani sarà l’incontro di alcuni piatti storici dei due chef, ma soprattutto un itinerario del gusto nell’isola: la Sicilia orientale ospita in questo primo appuntamento quella occidentale, in una fusione di proposte che sarà una mappa di viaggio.

Marco Baglieri e Tony Lo Coco

Si comincia con l’aperitivo: scanzonato, festoso, gustoso come lo street food siciliano nelle sue più ampie sfumature. Sarà lo stile Unetto, la panineria gourmet dello chef Tony Lo Coco, a dare il via al tour, accompagnando alle bollicine focacce e salumi. Lo chef Baglieri invece omaggerà proprio l’aerea palermitana con il suo panino panelle e gambero cotto al vapore.

In apertura le cacio, pepe e cozze con salicornia di Baglieri faranno da controcanto all’acciuga di Lo Coco. Si proseguirà con un primo piatto che è tra i più celebri cavalli di battaglia dello chef di Bagheria, gli anelletti al forno.

Si torna all’esplorazione del mare con il tonno con manto di sesamo nero, salsa Tzatziki e gel di Wasabi, nel menu del ristorante Crocifisso.

In chiusura predessert e il dessert, tutto dedicato al territorio del sud est e alla sua Mandorla con “ Pizzuta” di Marco Baglieri.

Una cena che è anche l’occasione di esplorare i confini della tradizione, di mescolarli e di omaggiare una terra che nella sua ricchezza offre una continua e ininterrotta ispirazione. “In Sicilia – dice Marco Baglieri – basta allungare la mano e trovi quello che ti serve. La nostra isola è per me madre fecondatrice di idee e di ricerca, attirandomi sempre con profondo fascino verso una tradizione che ha sempre qualcosa da raccontarci”.

“La zona occidentale e quella orientale della Sicilia – aggiunge Tony Lo Coco – hanno due tradizioni gastronomiche in parte molto diverse. Farle incontrare nelle nostre cucine per una sera è un gioco ma anche un’occasione inedita di racconto che non potevamo lasciarci sfuggire”.

L’evento sarà poi rinnovato nella tappa di Bagheria, dove Marco Baglieri sarà ospite di Lo Coco.

I piatti saranno affiancati dai vini della cantina Marilina.

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/noto-cena-a-quattro-mani-degli-chef-marco-baglieri-e-tony-lo-coco/

Generato il 14/11/2026