

CHEF

OMAR CASALI

DATA EVENTO:
30 GIUGNO 2022

ORARIO EVENTO:
DALLE ORE: 20.00

www.festartusiana.it

MARÉ



LO CHEF E LA SUA FILOSOFIA

Nato vivo e lavoro a Cesenatico. Fin da bambino la cucina era quel luogo magico pieno di cose buone e belle dove giocare... dove il ritmo delle giornate era scandito dall'alternarsi dei profumi e dei gesti rituali delle nonne e della mamma. Quel gioco si è trasformato in un lavoro l'entusiasmo e la curiosità è rimasta la stessa. Diplomato alla Scuola alberghiera ,esperienze sia nelle cucine dei grandi alberghi della riviera (Exclusive Waldorf-Capitol) che in quelle di importanti ristoranti in giro per l'Italia (Perbellini-Locanda Solarola) fino ad assumere il comando della cucina de le Giare dove in un decennio si sono rag-

giunti importanti traguardi professionali dove spicca nel 2011 il premio ruota d'oro top di domani del TCI, semifinalista concorso mondiale su dessert al piatto e vincitore di diversi concorsi nazionale a tema. Numerosi stage formativi in alcune delle cucine più rappresentative in tutta Europa (Ferran Adria ,Martin Berasategui, Rene Redzepi). Corsista e Docente presso le scuole di cucina più rappresentative del territorio nazionale. Coordinatore e organizzatore di eventi. Socio e consigliere dell'Associazione Chef to Chef . Dal 2013 ho intrapreso una nuova sfida al Maré di Cesenatico dove il mio concetto di cucina consapevole è

stato/sta cercando di essere applicato ad una struttura polifunzionale che dalle prime ore del mattino al dopocena cerca di dedicare l'attenzione e un servizio mirato a pubblico trasversale cercando di portare quel giusto mix di novità sapore sostanza e tradizione. Dal 2015 ho aperto come socio un locale a Londra, Mangio dove a vista si preparano e cuociono paste fresche ripiene; nel 2021 abbiamo aperto il secondo locale nella city. Dal 2016 collaboro con QuintoQuarto di Cesenatico un locale completamente dedicato alla piadina ai suoi abbinamenti tradizionali e non..

LE RICETTE

MONFETTINI AGLI STRIDOLI COZZE CACIO E PEPE

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI:

1 kg cozze
320 gr Monfettini all'uovo
100 gr Stridoli
80 gr olio EVO
2 spicchi d'aglio
1 n scalogno
80 gr latte fresco
120 gr di parmigiano
60 gr formaggio di fossa
5 gr pepe nero Tellicherry

PROCEDIMENTO:

Pulire e lavare le cozze.
Portare a bollire dell'acqua salata in una casseruola Versare le cozze per qualche secondo e scolare subito. Staccare i muscoli dai gusci ed eliminare quest'ultimi. Filtrare l'acqua di cottura. In una pentola rosolare lo scalogno tritato con poco olio, aggiungere gli stridoli e poca acqua di cottura delle cozze e lasciar cuocere 5 minuti. Frullare e setacciare. Portare a bollire

il latte, spegnere, versare i formaggi e il pepe.

Frullare e setacciare.

MONTAGGIO E FINITURA:

Cuocere i monfettini ...

www.festartusiana.it

MARÉ



PANZANELLA ESTIVA ORTO ALGHE E CIPOLLE

INGREDIENTI:

250 gr cozze
250 gr vongole
n. 8 Mazzancolle
80 gr olio EVO
120 gr pane raffermo a cubetti
60 gr cipolle rosse
300 gr piccadilly
40 gr alghe (lattuga di mare, muschio di mare, salicornia...)
Basilico 1 rametto
10 gr aceto di vino
n. 1 cetriolo
n. 2 ravanelli
Tabasco

PROCEDIMENTO:

Pulire e lavare le cozze e le Portare a bollore dell' acqua salata in una casseruola Versare i frutti di mare per qualche secondo e scolare subito.
Staccare i muscoli dai gusci ed eliminare quest'ultimi. Filtrare l'acqua di cottura. Sgusciate i crostacei e scottarli in acqua bollente e salata. Frullare e setacciare i pomodori. Pulire e lavare le verdure, affettarle sottili e mettere a bagno in acqua ghiacciata. Condire .

MONTAGGIO E FINITURA: