

## Onigiri di risu niru è la creazione senza confini di Aya Yamamoto e Pasquale Caliri

LINK: <https://www.identitagolose.it/sito/it/167/33667/ricette-dautore/onigiri-di-risu-niru-e-la-creazione-senza-confini-di-aya-yamamoto-e-pasquale...>



Onigiri di risu niru è la creazione senza confini di Aya Yamamoto e Pasquale Caliri Ricetta messinese e tecnica giapponese: l'Onigiri al cioccolato unisce le culture dei due Ambasciatori del Gusto, la patronne di Gastronomia Yamamoto a Milano e lo chef del Marina di Nettuno Yatching Club, a Messina 08-07-2023 a cura di Aya Yamamoto e Pasquale Caliri Onigiri di risu niru, è il piatto presentato da Aya Yamamoto e Pasquale Caliri in occasione di **Taobuk**, il Festival Internazionale del Libro di Taormina «Cos'altro è un Onigiri se non un arancino?» esordisce Aya Yamamoto, Ambasciatore del Gusto della Gastronomia Yamamoto, a Milano, insieme a Pasquale Caliri, siciliano, del Marina Del Nettuno a Messina. Giappone e Sicilia insieme, in nome di una trazione che diventa fusione e celebra un ingrediente simbolicamente comune alle due tradizioni: il riso. Ricetta siciliana quindi e tecnica giapponese

per un Onigiri di "risu niru" (riso nero). Il riso al cioccolato è un'antica preparazione dolce dell'Isola, tipica del messinese. Due ingredienti idealmente distanti, uniti per un dessert della tradizione povera. "Niru" perché fuso insieme al cioccolato, ma anche perché rappresentava un dolce votivo nei riguardi della Madonna Nera celebrata nel Santuario di Tindari (provincia di Messina). La forma è quella classica della preparazione giapponese ed anche nell'accompagnamento prevede una salsa di Yuzu, agrume particolarmente aromatico che conferisce al dessert una piacevole acidità, spolverato poi nel cocco perché la tradizione è anche libertà. Ed è identità ma non deve essere un culto. L'identità cambia senza perdere essenza se conserviamo valori e pratiche, ma aperti anche al riconoscimento dell'altro. La globalizzazione cambia i nostri confini, non solo

geografici ma anche intimi: in questo senso la cucina come il linguaggio è, non solo marcatore di identità, ma anche mediazione culturale. Differenze di ingredienti, ma anche di approccio, come la creatività italiana contrapposta al rigore nipponico. Il dessert è stato presentato diversi giorni fa a **Taobuk**, il Festival Internazionale del Libro di Taormina nell'ambito del quale i due Amabasciatori del Gusto (Yamamoto è anche autrice di due libri di ricette giapponesi) sono stati ospitati sul tema di quest'anno: "Le libertà". ONIGIRI di risu niru Ricetta Ingredienti 500 g di riso per sushi 2 lt di latte di mandorla 150 gr di zucchero 300 g d cioccolato al 70% 35 g di cacao amaro 300 g di mandorle 12 ml di olio essenziale d'arancia 6 ml di olio essenziale di limone 150 g di succo di yuzu 75 g di pasta di yuzu Un baccello di vaniglia Un pizzico di sale Xantana per

addensare la salsa di yuzu Farina di cocco per lo spolvero Gli Ambasciatori del Gusto Aya Yamamoto, cuoca e patronne della Gastronomia Yamamoto a Milano e Pasquale Caliri, chef del ristorante Marina del Nettuno Yatching Club, Messina Procedimento Lavare il riso più volte per togliere l'amido. Cuocere il riso nel latte di mandorla insieme alla vaniglia. A fine cottura unire gli olii essenziali, il cioccolato fuso, le mandorle tagliate a pezzi, il cacao amaro e il sale. Aggiungere negli stampi da Onigiri. Per la salsa Unire il succo alla pasta di yuzu e addensare con xantana. Spolverare con la farina di cocco e servire su una foglia di shiso. a cura di Aya Yamamoto e Pasquale Caliri Aya Yamamoto è l'Amministratore Delegato e cuoca di Gastronomia Yamamoto, una realtà nata nel 2017 a Milano con l'idea di raccontare, attraverso il cibo, la cultura del Giappone così come la si potrebbe scoprire passeggiando per i vicoli di Tokyo. La ritroviamo insieme al collega Ambasciatore del Gusto, Pasquale Caliri. Classe 1965, siciliano di Messina, già giornalista professionista, ha lasciato la "cucina" nei giornali (scriveva di mafia e cronaca giudiziaria) passando alla cucina vera e propria,

sempre con il pallino della comunicazione. Ha frequentato l'Alma e poi si è formato con Pietro Leemann e Paco Torreblanca. Dopo un'esperienza negli Usa, è ora chef del Marina del Nettuno Yatching Club Messina Consulta tutti gli articoli dell'autore Leggi anche "U pisci r'ovu" per la Giornata della Ristorazione: il piatto di Pasquale Caliri è una ricetta di cucina povera Antica preparazione della tradizione, è un pesce-senza-pesce, come la pasta con 'le sarde a mare' o quella con le vongole 'fujute'. Lo chef messinese lo propone per l'evento di venerdì 28, che vede come ingrediente simbolo il pane... giornata della ristorazione pasquale caliri Leggi | 24-04-2023 | 12:00 | Pasquale Caliri | "U pisci r'ovu" per la Giornata della Ristorazione: il piatto di Pasquale Caliri è una ricetta di cucina povera L'ingrediente segreto è il confronto Scatti, pensieri e sapori della seconda cena firmata dagli Ambasciatori del Gusto di Messina: all'Hub lo chef Pasquale Caliri e il mastro fornaio Francesco Arena lasciano il segno con un menu delizioso Il mastro fornaio Francesco Arena, dell'omonimo forno, insieme a Pasquale Caliri, chef del ristorante Marina del Nettuno Yatching Club,

ovvero i due Ambasciatori del Gusto, originari di Messina, ospiti a Identità Golose Milano lo scorso giovedì 30 marzo adgambasciatori del gustopasquale calirimessinafrancesco arena Leggi | 31-03-2023 | 18:00 | Marialuisa Iannuzzi | L'ingrediente segreto è il confronto Gli Ambasciatori del Gusto di Messina per due sere a Identità Golose Milano Due cene con cui viaggiare verso la città della Sicilia orientale: mercoledì 29 con Luca Miuccio e Lillo Freni, giovedì 30 con Pasquale Caliri e Francesco Arena I quattro protagonisti delle serate di mercoledì 29 e giovedì 30 marzo, a Identità Golose Milano. Da sinistra: Lillo Freni, Pasquale Caliri, Luca Miuccio, Francesco Arena identità golose milanomessinaambasciatori del gustopasquale caliri Leggi | 28-03-2023 | 11:00 | Niccolò Vecchia | Gli Ambasciatori del Gusto di Messina per due sere a Identità Golose Milano Rubriche Ricette d'autore a cura di Aya Yamamoto e Pasquale Caliri Aya Yamamoto è l'Amministratore Delegato e cuoca di Gastronomia Yamamoto, una realtà nata nel 2017 a Milano con l'idea di raccontare, attraverso il cibo, la cultura del Giappone così come la si potrebbe scoprire

passeggiando per i vicoletti di Tokyo. La ritroviamo assieme al collega Ambasciatore del Gusto, Pasquale Caliri. Classe 1965, siciliano di Messina, già giornalista professionista, ha lasciato la "cucina" nei giornali (scriveva di mafia e cronaca giudiziaria) passando alla cucina vera e propria, sempre con il pallino della comunicazione. Ha frequentato l'Alma e poi si è formato con Pietro Leemann e Paco Torreblanca. Dopo un'esperienza negli Usa, è ora chef del Marina del Nettuno Yachting Club Messina Consulta tutti gli articoli dell'autore