



Canale 5, "Striscia La Notizia": Paolo Marchi torna con "Capolavori del Mondo in Cucina"

Milano - 26 set 2023 (Prima Pagina News) La versione internazionale di "Capolavori Italiani in Cucina" andrà in onda domani sera. Prima ricetta: il sushi di Claudio Liu e Katsumi Soga.

Domani sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica di Paolo Marchi in una nuova versione senza confini: da "Capolavori italiani in cucina" diventa infatti "Capolavori del mondo in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Claudio Liu e Katsumi Soga del ristorante stellato Iyo Experience Milano, che presentano le ricette dei nigiri di salmone, tonno, branzino e ricciola, dell'hosomaki di salmone e tonno e dell'uramaki california roll. Un omaggio alla migliore tradizione nipponica interpretata con rigore, creatività e raffinatezza. Classe 1982, Claudio Liu, di origini cinesi e cresciuto a Rio Saliceto (Reggio Emilia), inizia a lavorare a Milano per l'insegna di famiglia, il ristorante Acquario. Nel 2007 decide di mettersi in proprio e nasce Iyo (in zona Sempione a Milano), primo ristorante giapponese in Italia ad avere ottenuto, nel 2014, una Stella Michelin. Un successo che spinge Claudio a declinare il suo talento in altre realtà: nel 2019 inaugura il sushi banco tradizionale Iyo Omakase e il fine dining di cucina libera Aalto, con il quale bissa la Stella Michelin. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da domani sera sul sito di Striscia la notizia www.striscialanotizia.mediaset.it.

(Prima Pagina News) Martedì 26 Settembre 2023