



## *Canale 5, Striscia La Notizia: a "Capolavori Italiani in Cucina" il "Ceviche di Ricciola"*

**Siena - 02 gen 2024 (Prima Pagina News) Appuntamento questa sera, all'interno del programma di Antonio Ricci.**

Questa sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica di Paolo Marchi "Capolavori del mondo in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Juan Camilo Quintero Merchan che propone la ricetta del "Ceviche di ricciola", reinterpretazione di un tradizionale piatto sudamericano in cui la ricciola viene marinata con succo di lime, ribes, sale, zucchero, cipollotto e servita su un letto di pomodoro e cetriolo. Originario di Bogotá (Colombia), 34 anni, Juan Camilo Quintero Merchan arriva in Italia per studiare all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Si forma al fianco di grandi chef come Massimo Bottura e Juan Mari Arzak e nel 2019 approda alla guida di Borgo San Felice, Relais & Châteaux toscano. Qui, cura la proposta gastronomica de Il Poggio Rosso - che ha conquistato la stella Michelin e la stella verde per la sostenibilità - oltre che dell'Osteria il Grigio. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da questa sera sul sito di Striscia la notizia [www.striscialanotizia.mediaset.it](http://www.striscialanotizia.mediaset.it).

*(Prima Pagina News) Martedì 02 Gennaio 2024*