

Lo chef siciliano Pasquale Caliri crea l'arancino anti-invecchiamento

Autore: Redazione

Data: 14 Marzo 2017



Fermeremo la vecchiaia con un arancino? A quanto pare sì, ma solo seguendo la ricetta dello chef siciliano Pasquale Caliri del "Marina di Nettuno Yachting Club" di **Messina**, che ha presentato la sua novità a un gruppo di medici e cuochi, in occasione del 34esimo **congresso regionale dei cuochi siciliani**. L'arancino anti-aging contiene vitamine, antiossidanti e nutrienti: «Perchè se il buono è bello, come dice Gualtiero Marchesi, deve fare anche bene», spiega Caliri che proprio da Marchesi si è formato.

Non vengono utilizzati riso bianco, ragù di carne e frittura, come nella tradizionale ricetta, bensì **riso nero e rosso fermentato**, semi di sesamo e di zucca, un ragù di verdure depurative ed una panatura di pistacchio prima di essere cotto al forno. Ai partecipanti è stato offerto un assaggio

dell'arancino (il termine è declinato al maschile, come si usa nel messinese).

"Ci sono forme di alimentazione – ha detto Caliri che è giornalista professionista – come quella **vegetariana** o **vegana** che al di là del valore etico non vanno congedate superficialmente ma considerate anche alla luce delle risorse disponibili sul pianeta. Queste risorse si stanno esaurendo sia a causa di politiche scellerate sia per questioni di disponibilità di fabbisogni da soddisfare".

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/lo-chef-siciliano-pasquale-caliri-crea-larancino-anti-invecchiamento/>

Generato il 18/06/2026