



WICKY PRIYAN FOOD PORN: I POETICI PIATTI FUSION DELLO CHEF



Tra i pionieri della sperimentazione tra tecniche giapponesi e ingredienti italiani, lo che **Wicky Priyan** è notoriamente un vulcano di idee, sempre intanto a creare nuovi piatti e abbinamenti perfetti.

Tra i prossimi appuntamenti in cui vedremo protagonista questo maestro del sushi originario dello Sri Lanka, ecco l'**edizione 2018 di Sapori Ticino**: la sera del 3 giugno si terrà in Svizzera, allo *Swiss Deluxe Hotel* di Morcote, la cena firmata da Wicky, per il piacere dei più raffinati amanti dei sapori del Sol Levante.

Godiamoci ora assieme alcuni dei più belli - e appetitosi - scatti dei piatti firmati Wicky Priyan, che possiamo trovare al ristorante **Wicky's** di Milano

WICKY PRIYAN: I PIATTI DEL RISTORANTE WICKY'S



Melanzana perlina arrostita con salsa a base di nashi e miso, mostarda di yuzu giapponese, salsa a base di topinambur, tofu e barbabietole. Erbe aromatiche e petali di decorazione.

Un piatto vegetale profumato con tutti i colori dei fiori.



3 Bicchieri: Sashimi di salmone scottato con olio, salsa 5 continenti, coriandolo fresco e semi di sesamo; Carpaccio di ricciola giapponese con bottarga di tonno, pesto di capperi di Pantelleria, indivia belga al forno e salsa yuzu soy; Tonno scottato con senape giapponese e pepe Punjab.

Un tris che racconta la cucina di Wicky e che comprende la sua tanto celebre quanto segreta "salsa 5 continenti".



Foglia di daikon marinato con aceto di riso e sale di Maldon, gambero rosso di Mazara del Vallo, tartare di ventresca di tonno e caviale nero di storione.

In uno solo piatto si racchiude perfettamente la filosofia dello chef Wicky: così il gambero rosso sposa la foglia di daikon, tra Occidente e Oriente.



Sushi Kan: Angus, rosmarino e tartufo; Salmone, zenzero e menta; Gambero rosso e pomodoro datterino; Capasanta giapponese con yuzu; Branzino con salsa 5 continenti; Tonno con salsa 5 continenti; Baccalà con bottarga di muggine, basilico e pomodoro datterino; Mazzancolla con tartare di capperi di Pantelleria.

Un mix di nigiri memorabile con tocchi mediterranei impeccabili.



Filetto di branzino della laguna di Marano, salsa di asparago bianco piemontese, curcuma, lemongrass, zenzero e salsa 5 continenti.



Maki arancino JSM (maki con riso giallo allo zafferano; all'interno: polpa di granchio, tempura di verdure, olio di scampi, ossobuco alla milanese con chips di Parmigiano Reggiano e patata viola).

Così Wicky Priyan omaggia la città in cui ha scelto di vivere: Milano.



Tartare di gamberi gobbetti della Sardegna con salsa di soia sfumata al sake e al mirin.

<http://www.finedininglovers.it/blog/food-drinks/wicky-priyan-piatti-wickys/>