



## *Canale 5, Striscia la Notizia: a "Capolavori del Mondo in Cucina" la "Fregula, Mole Verde e Salsa Xorma" di Roy Caceres*

**Roma - 02 apr 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 Roy Caceres che presenta la ricetta della "Fregula, Mole Verde e Salsa XOrma". Roy, appassionato della Sardegna (regione d'origine della moglie), dà un'interpretazione contemporanea della fregola sarda, servita all'interno di una foglia di bietola condita con una salsa di ostriche, capesante, spezie e ricci di mare crudi. Un piatto che unisce le origini colombiane dello chef alla tradizione culinaria italiana. Classe 1977, Roy Caceres nasce a Bogotà. Si trasferisce in Italia a 16 anni e la sua attività di cuoco inizia nelle cucine dell'hotel Il Pellicano, a Porto Ercole. Poi diventa chef della Locanda Solarola, fino all'incontro con Alessandro Pipero che lo vuole con sé nel suo ristorante ad Albano Laziale. Nel 2010 inizia il suo primo progetto personale, il ristorante Metamorfoosi a Roma, dove ottiene la stella Michelin. L'arrivo della pandemia lo porta a rielaborare le idee: chiuso Metamorfoosi, si lancia nella proposta di Carnal, format di ristorazione pop che mixa Italia e Sudamerica. Nel 2023 il ritorno al fine dining con l'apertura nella capitale di Orma. "Si chiama così perché ci piace lasciare il segno. E poi è l'anagramma di Roma", commenta Roy, che nella sua cucina continua a miscelare influenze italiane e sudamericane in maniera creativa. 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 Aprile 2024*