Spedizione Antartide: due cuochi liguri assieme agli scienziati

di **Redazione**
27 Ottobre 2010 – 8:41



Sestri Levante. La cucina ligure partecipa alla 26° campagna in Antartide. Cinquanta scienziati da sabato prossimo lavoreranno nelle due basi scientifiche della Mario Zucchelli Station, dislocate una nel "Mare di Ross" ed una nella piana di "Dom Sea", in condizioni esterne di meno 50 gradi.

I due cuochi prescelti che partiranno assieme agli scienziati sono di Sestri Levante: Daniele Guidi, chef del ristorante Polpo Mario di Sestri Levante, si fermerà 40 giorni, ed Andrea Ballerini, della Cantina del Polpo, che resterà in Antartide per 11 mesi. Le derrate alimentari giungeranno con un cargo insieme ai due cuochi e saranno sufficienti per un anno intero. Non potevano mancare le acciughe sotto sale,olive e olio ligure,il paté di polpo, le conserve, gli aromi della Liguria, lo stoccafisso.