

Link: <https://www.infomessina.it/la-cena-al-buio-e-le-regole-che-impari-mettendoti-nei-panni-di-un-non-vedente/>



**AFFITTA QUESTO
SPAZIO PUBBLICITARIO:**
REDAZIONE@INFOMESSINA.IT

**AFFITTA QUESTO
SPAZIO PUBBLICITARIO:**
REDAZIONE@INFOMESSINA.IT

**AFFITTA QUESTO
SPAZIO PUBBLICITARIO:**
REDAZIONE@INFOMESSINA.IT

**AFFITTA QUESTO
SPAZIO PUBBLICITARIO:**
REDAZIONE@INFOMESSINA.IT

**AFFITTA QUESTO
SPAZIO PUBBLICITARIO:**
REDAZIONE@INFOMESSINA.IT

**AFFITTA QUESTO
SPAZIO PUBBLICITARIO:**
REDAZIONE@INFOMESSINA.IT

Infomessina

La cena al buio e le regole che impari mettendoti nei panni di un non vedente



 Giovanni De Francesco 29 Aprile 2019

L'atmosfera surreale e poco illuminata del Marina del Nettuno, ha ospitato la "cena al buio" organizzata dai Lions club messinesi. E' stato il primo evento del genere a Messina e i giovani organizzatori hanno voluto lanciare un messaggio di solidarietà alla città, affinché ci si avvicini e si comprendano meglio le

OLTRE 100 CORSI DI LAUREA
CORSI IN LINGUA STRANIERA
CORSI A BILANCIO DOPO TITOLO
CORSI POST LAUREA
SPORT GRATUITO PER TUTTI GLI STUDENTI
4 CAMPUS
NO TAX AREA
OLTRE 400 LABORATORI ALL'AVANGUARDIA
NUOVE BIBLIOTECHE
SPAZI OPEN AIR PER STUDENTI
APP PER SERVIZI AGLI STUDENTI

il tuo domani è oggi scegli ME

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

CONFERENZA INSCRIZIONI 22/23

VIDEO



ELEZIONI AMMINISTRATIVE 2022

È tempo di costruire!

MURIZIO CROCE
SINDACO


Elezioni Amministrative 12 Giugno 2022

Alla 3^a Circonscrizione

EMANUELE VILLARI
PRESIDENTE

Per la Presidenza sbarra ALESSANDRO CACCIOTTO

ARCHIVI

Seleziona il mese 

disabilità. Ieri i fortunati ospiti che hanno prenotato la cena realizzata in modo impeccabile dallo chef **Pasquale Caliri**, per qualche ora, hanno provato le stesse sensazioni di un non vedente. Agli ospiti è stato consegnato un kit contenente una benda e un bavaglio, per evitare di macchiarsi. C'era tanta curiosità da parte di tutti per comprendere le sensazioni che si provano in determinate circostanze. Tutto è stato curato nei minimi particolari. La *mise en place* era stata approntata in modo oculato. Non vi erano calici con stelo, per evitare un antipatico "strike" da parte di qualche commensale. Due bicchieri di forma diversa per l'acqua e il vino. La bottiglia di acqua frizzante aveva un elastico sul bordo, per distinguerla da quella contenente acqua naturale. Poi il vino, uno chardonnay siciliano che ben si abbinava ai piatti di pesce, che gli ospiti sconoscevano e che dovevano indovinare attraverso tutti i sensi, tranne la vista. I camerieri servivano al tavolo avvisando il commensale che stavano appoggiando il piatto della portata. Quando ho sentito una voce dire: *"Attenzione signore stiamo servendo l'antipasto e stiamo appoggiano il piatto sul tavolo"*, ho compreso che la prima cosa da fare in questi casi era quella di non muoversi troppo ed attendere che il cameriere ti appoggiasse il piatto davanti. Il primo senso che si è attivato è stato l'olfatto. Immediatamente comprendi la "seconda regola" che si impara in questi casi: capire la grandezza del piatto, tastandolo con le dita, in modo da sapere la zona centrale per "pescare" il cibo con la posata. L'antipasto, che alla fine si scoprirà essere una cake di polpo, patate, coulis di sedano e polvere di olive nere, aveva una forma e una consistenza tale da non creare troppi problemi ai commensali. Ma dopo i primi bocconi comprendi che è arrivato il momento della "terza regola". Per capire se hai mangiato tutto, devi toccare il cibo per evitare che resti qualche residuo nel piatto. Ma hai sete, vuoi bere. Ecco la "quarta regola": ci si deve muovere lentamente e con le mani cercare ciò che desideri. Dopo avere afferrato la bottiglia, arriva il momento della "quinta regola": per versare il liquido senza che lo stesso finisca fuori dal bicchiere, devi tenere la bottiglia dalla parte alta del collo (e non dalla pancia come facciamo di solito), avvicinarla lentamente al bordo del bicchiere, centrandolo il più possibile, "ascoltando" ciò che stiamo versando, per comprendere quando fermarsi e non andare oltre. La cena è proseguita con degli ottimi mezzi paccheri alla ghiotta di pescestocco, una Palamita in oliocottura, verdure, coulis di fave e zucca e, infine, un gelato nocciola (in varie consistenze), salsa caffè, fave di cacao e nocciola sabbata. Al termine della cena lo chef Caliri ha chiesto ai commensali di indovinare i piatti serviti ed ha ringraziato tutti per la splendida esperienza che ha coinvolto non vedenti e normodotati. Per coloro i quali non sono riusciti a prenotare in tempo, in futuro l'esperienza potrebbe ripetersi e il consiglio è quello di non persersela assolutamente.

Cena al buio Marina del Nettuno



Publicato in [Enogastronomia](#), [In Evidenza](#)

#Cena al buio #Chef Caliri [#Lions](#) [#Marina del Nettuno](#) [#Messina](#)

Correlati

La Regione vuole mettere in sicurezza Ginostra abbattendo le case, esplode l'ira degli isolani

EleMe 2022, Maurizio Croce porta la sua solidarietà al Circolo Pickwik

Festeggiato a piazza Duomo il 208° anniversario della [Fondazione](#) dell'Arma dei Carabinieri

Finale nazionale Asi, Sicilia protagonista al Kartodromo di Messina

< Angelica, la paladina coi baffi che ha abdicato alla docilità

Dopo la stabilizzazione arriva il contratto a 32 ore, Cisl: "Auguriamo a tutti un futuro sereno" >

AFFITTA QUESTO SPAZIO PUBBLICITARIO:
REDAZIONE@INFOMESSINA.IT

AFFITTA QUESTO SPAZIO PUBBLICITARIO:
REDAZIONE@INFOMESSINA.IT

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9612



[Note Legali e Contatti](#)



Testata giornalistica on line regolarmente registrata presso il Tribunale di Messina Reg. Trib. ME N°4 del 25/05/2009

Le foto usate nel sito sono in parte riprese da internet. Qualora l'autore ritenesse la loro presenza lesiva dei suoi diritti, dopo una comunicazione alla mail

redazione@infomessina.it, verranno subito rimosse.

Contatti: redazione@infomessina.it



