

Gourmet hotel experience.



La Sicilia di Mantarro

La stella dello chef Mantarro brilla al San Domenico di Taormina.

0 tweet

Una Sicilia con la S maiuscola dalla posizione alla cucina d'autore, dall'eleganza ricca di storia degli ambienti, all'ombrosa frescura dei suoi chiostri e giardini: è questa la promessa del **San Domenico Palace Hotel di Taormina**. Nel 1866 un nobile siciliano, il **Principe di Cerami**, ricevette in eredità attraverso un testamento misterioso che era stato a lungo occultato l'edificio di un **antico convento domenicano** fondato nel 1430. Il principe decise di trasformarlo in albergo e così nacque questo hotel che permette ai viaggiatori l'esperienza di vivere in un luogo dall'atmosfera incantata che ricorda la Sicilia raccontata da **Tomasi di Lampedusa nel Gattopardo**. Dai **giardini all'italiana** dell'Grand Hotel San Domenico Palace la vista spazia dal **Teatro Greco di Taormina** all'Etna con la sua cima innevata. I **chiostri**, le **grandi sale conventuali**, addirittura la cappella e la sagrestia sono diventati oggi gli spazi a disposizione degli ospiti di questo **hotel a 5 stelle** con tutto il fascino di un grande passato e di una posizione privilegiata a Taormina, una delle località più belle della Sicilia.

E' dedicato proprio al nobile **Principe di Cerami** il ristorante più prestigioso dell'hotel, aperto da aprile ad ottobre e regno di uno chef come **Massimo Mantarro** che ha saputo mantenere alto il prestigio culinario della sua terra guadagnandosi l'ambita **stella Michelin**. Ma non basta, l'edizione 2010 della "*guida rossa*" lo ha inserito nella nuova categoria delle "*due stelle promesse*", un invito a continuare sulla propria strada nella speranza di una seconda stella l'anno prossimo.

Il giovane chef **Massimo Mantarro** non chiede altro che di andare avanti nel proprio percorso di celebrazione della **cucina siciliana in una chiave moderna**, leggera e mai banale, dove variano le consistenze e gli abbinamenti di ingredienti ma rimane salda l'**armonia dei sapori di Sicilia**. Una valorizzazione fatta con passione e personalità del **patrimonio gastronomico siciliano** emerge chiaramente da proposte come la variazioni sul tema della melanzana che mette nel piatto una spuma di melanzana e pomodoro, una **parmigiana di melanzane** e una **tartare di melanzana viola**. Siciliana al 100% anche la sinfonia di sapori della **crema di fave** accompagnata da involtino di verza farcito con ricotta di pecora, bottarga di tonno di Favignana e pistilli di peperoncino.

Nella **stagione autunnale** il ristorante è accolto in un'elegante sala con soli sette **tavoli** impreziositi da candide tovaglie e porcellane di pregio, d'estate si può anche cenare sulla magnifica **terrazza con vista sul mare di Taormina**. La cucina di Mantarro si basa sulla convinzione che esiste spazio sia per la tradizione che per l'innovazione all'interno di una grande cultura del cibo come quella siciliana. E' per questo che sa muoversi con disinvoltura tra **grandi classici** come l'**arancino di riso** e allo stesso tempo proporre un **primo di ispirazione "contemporanea"** come gli spaghetti con astice, ricci di mare e latte di mandorla. Anche nei

dessert il **talento siciliano di Mantarro** non tradisce ed è vivamente consigliata la degustazione dei dolci che permette di assaporare delizie assolute come la cassatina e la **spuma fredda di mandarino**.

Ristorante Principe di Cerami

San Domenico Palace Hotel

Piazza San Domenico, 5

Taormina (Messina)

Tel. +39 0942 613111

www.hotelsandomenicotaormina.it