

# ina Lo chef Massimo Mantarro ha presentato i piatti della nuova carta ata "Principe Cerami" al San Domenico

Si è svolto al San Domenico, hotel 5 stelle lussuosa della società Accor Hotels, presieduta dall'ing. B. Caltagirone, una serata dedicata al ristorante «Principe Cerami» (promosso in sulla Guida rossa di Taormina) dal chef Massimo Mantarro. Ha presentato i piatti della nuova carta, frutto del continuo dialogo con la tradizione, accostamenti dallo Champagne e dai Vini Firriato. Con passione, tecnica, esperienza, amore per la professione al contempo grande interesse verso altre culture cu-

linarie, entusiasmo, tanta umiltà: sono i tratti caratteristici che rendono unica la cucina di questo chef di grande talento che contribuisce a promuovere Taormina nel mondo. E ancora curiosità innata, spirito di ricerca spaziale e temporale, diretto al contempo allo studio delle proprie radici culinarie e di altre correnti gastronomiche, rivolto anche all'approfondimento della conoscenza della tradizione e delle nuove tendenze. Nei piatti di Massimo Mantarro la tradizione della propria terra si combina a una grande competenza e all'applicazione delle tecniche

delle grandi cucine europee e orientali, approfondite e sperimentate in loco. Le sue creazioni sono quindi un felice accordo tra tecnica, creatività e tradizione, spesso rinnovata da metodi di cottura alternativi, dall'accostamento di cotture, temperature e consistenze diverse all'interno dello stesso piatto.

La cucina è quindi uno dei fiori all'occhiello del San Domenico con grande soddisfazione per il "sistema Taormina", per il general manager Aleksandar Markovic, dell'hotel manager Enrico Licari e della food manager Claudia Messina.



Massimo Mantarro