



Taormina, la grande cena degli Stellati Michelin 2010: Casa Grugno, Principe Cerami e La Capinera

I vini da non perdere

- » [I vini del Mattino](#)
- » [in Abruzzo](#)
- » [in Basilicata](#)
- » [in Calabria](#)
- » [in Campania](#)
- » [in Molise](#)
- » [in Puglia](#)
- » [in Sardegna](#)
- » [in Sicilia](#)
- » [nel Lazio](#)

Rubriche

- » [Appuntamenti, persone](#)
- » [Polemiche e punti di vista](#)
- » [album](#)
- » [Anche i produttori bevono](#)
- » [Città e paesi da mangiare e bere](#)
- » [Corriere Vinicolo](#)
- » [Curiosità](#)
- » [Eventi da raccontare](#)
- » [Frase sotto spirito](#)
- » [Giro di vite](#)
- » [Gli agriturismi più belli](#)
- » [I miei prodotti preferiti](#)
- » [I ristoranti e le trattorie: dentro e fuori le guide](#)
- » [Il Villaggio delle Piccole Vigne](#)
- » [Le pizzerie](#)
- » [Le ricette](#)
- » [Le stanze del gusto](#)
- » [Le verticali](#)
- » [News dalle aziende e dagli enti](#)
- » [PignaTV](#)

Ricerca

Vai



Fausto Arrighi con gli chef prima della serata

Va bene, ogni tanto me la spasso. Come rifiutare l'invito dello splendido San Domenico Palace? Una struttura mozzafiato paragonabile solo al Cappuccini di Amalfi e agli alberghi di Ravello per il connubio perfetto tra storia, arte, buon gusto, atmosfera d'antan in cui io, poco amante dei divertenti alberghi hi-tech che ho un po' sulle spalle, mi ci ficco come in una coperta quando fa freddo.

Una serata Michelin, in cui Andrea Zangerl di Casa Grugno, Massimo Mantarro di Principe Cerami e Piero D'Agostino de La Capinera si sono sfiziati con piatti pensati per l'evento.



tutte le parole



almeno una parola

Links

- > [Luciano Pignataro](#)
- > [Lucianopignataro Wineblog Gusto A Sud](#)

Visite 2009

0 0 7 2 8 7 4 8

Visite 2008: 1097287
 Visite 2007: 1266820
 Visite 2006: 825510
 Visite 2005: 286464
 Visite 2004: 93717

Page Rank 6

Archivio

- » [Dicembre 2009](#)
- » [Novembre 2009](#)
- » [Ottobre 2009](#)
- » [Settembre 2009](#)
- » [Agosto 2009](#)
- » [Luglio 2009](#)
- » [Giugno 2009](#)
- » [Maggio 2009](#)
- » [Aprile 2009](#)
- » [Marzo 2009](#)
- » [Febbraio 2009](#)
- » [Gennaio 2009](#)
- » [Dicembre 2008](#)
- » [Novembre 2008](#)
- » [Ottobre 2008](#)
- » [Settembre 2008](#)
- » [Agosto 2008](#)
- » [Luglio 2008](#)
- » [Giugno 2008](#)
- » [Maggio 2008](#)
- » [Aprile 2008](#)
- » [Marzo 2008](#)
- » [Febbraio 2008](#)
- » [Gennaio 2008](#)
- » [Dicembre 2007](#)
- » [Novembre 2007](#)
- » [Ottobre 2007](#)
- » [Settembre 2007](#)
- » [Agosto 2007](#)
- » [Luglio 2007](#)
- » [Giugno 2007](#)
- » [Maggio 2007](#)
- » [Aprile 2007](#)
- » [Marzo 2007](#)
- » [Febbraio 2007](#)
- » [Gennaio 2007](#)



Ciccio Sultano (Duomo di Ragusa) e l'amico Salvatore Geraci (Palari)

Una occasione per rivedere alcuni amici, come Salvatore Geraci, Marisa Fumagalli, Davide De Corato che si è trasferito quasi tutta la settimana a Chiaromonte, proprio vicino Lorenzo Piccione di Pianogrillo, e conoscerne nuovi. Alé.

Piero D'Agostino apre le danze con la Passatina di zucchine spinose siciliane con finti ravioli di dentice, limone candito e polpa di ricci

- » [Dicembre 2006](#)
- » [Novembre 2006](#)
- » [Ottobre 2006](#)
- » [Settembre 2006](#)
- » [Agosto 2006](#)
- » [Luglio 2006](#)
- » [Giugno 2006](#)
- » [Maggio 2006](#)
- » [Aprile 2006](#)
- » [Marzo 2006](#)
- » [Febbraio 2006](#)
- » [Gennaio 2006](#)
- » [Dicembre 2005](#)
- » [Novembre 2005](#)
- » [Ottobre 2005](#)
- » [Settembre 2005](#)
- » [Agosto 2005](#)
- » [Luglio 2005](#)
- » [Giugno 2005](#)
- » [Maggio 2005](#)
- » [Aprile 2005](#)
- » [Marzo 2005](#)
- » [Febbraio 2005](#)
- » [Gennaio 2005](#)
- » [Dicembre 2004](#)
- » [Novembre 2004](#)
- » [Ottobre 2004](#)
- » [Settembre 2004](#)
- » [Agosto 2004](#)
- » [Luglio 2004](#)
- » [Giugno 2004](#)
- » [Maggio 2004](#)
- » [Aprile 2004](#)
- » [Marzo 2004](#)
- » [Febbraio 2004](#)
- » [Gennaio 2004](#)

 ENTRIES
RSS 0.91



Questo
sito
aderisce
alla



Buon abbinamento orto/mare. Mancava forse di un po' di spinta acida

@ @ @

Nel bicchiere, magnum Steinbruck Cuvée Brut: fresco, tagliente, agrumato

@ @ @

Andreas Zangerl si è espresso con Pasta al Pomodoro



Semplicità divertita con l'idea di scarpetta @@@

Nel bicchiere Bricout Cuvée Le Etoiles de la Gastronomie
Buona complessità, frutta fresca, pompelmo @@@

**Massimo Mantarro ha presentato Cotto e crudo di pescato del giorno con
macco di fave e arancia croccante**



Il mio piatto della serata: complesso, divertente, sapori netti e distinti. Dentice per la precisione @@@@

Nel bicchiere Vielle France Albert Le Brun Cuvée Millesimé 2004
Il mio vino della serata, complesso, fresco, lunghissimo @@@@

Poi è stata la volta dei dolci

Piero ha presentato lo sformatino all'oro verde di Bronte con salsa ai pistilli di zafferano ennese e gelato alla cannella e mosto cotto



Un dolce circolare, aria pomeridiana di Sicilia. Da mangiare a secchi @@@

Nel bicchiere, Vielle France Albert Le Brun Cuvée Brut Rosé
Un po' monocorde @@

Andreas ha presentato Cornucopia di ricotta fresca di Valdemone



Lo chef austrosiciliano ha giocato la carta della semplicità. Qui il contrasto tra la ricotta e il sorbetto di agrume è irresistibile @@@@

In abbinamento lo Champagne rosé di prima

Chiude Massimo con la petit patisserie: sono croccante ai fichi d'India, zucca gialla candita alla vaniglia, pasta di mandorla al limone con cioccolato, marrone glassato all'anice stellato, gelatina di mandarino (excellent).



Cineserie siciliane, la gelatina non la posso descrivere @@@@

In abbinamento, il Moscato di Siracusa Orseoli: bella sorpresa, fuori dai canoni del dattero e del caramello. Fresco e austero. @@@@

Una serata giusta, non appesantita da troppe portate, in cui la nuova cucina siciliana mostra la sua ambizione. Un po' di spirito di gruppo e il mondo sarà una tavola apparecchiata per questi chef.

La tratta aerea Etna-Vesuvio è suggestiva, ancestrale. Ma stavolta non avevo affatto fretta di rivedere il mio vulcano, coccolato, dai quadri, dai mobili del '700, dai damascati e dalle ceramiche del San Domenico: la mia proverbiale ansia è stata sconfitta.