

Taormina Serata d'autore negli eleganti saloni del San Domenico Palace

L'alta cucina è sempre più made in Sicilia

TAORMINA. "Le Stelle di Taormina festeggiano le stelle di Sicilia": ovvero l'appuntamento con la cucina d'autore tenutosi negli eleganti saloni del San Domenico Palace, che ha coinvolto i tre chief dei ristoranti stellati di Taormina: Massimo Mantarro del Principe Cerami (del San Domenico Palace Hotel, promessa 2* Michelin sulla guida rossa 2010), Andreas Zangerl di Casa Grugno, (1* Michelin), Piero D'Agostino della Capinera (1* Michelin). Obiettivo della serata è stato quello di promuovere l'alta cucina proposta dai ristoranti siciliani.

Erano presenti alla serata i rappresentanti della "guida rossa" Fausto Arrighi (direttore) e

Roberto Restelli (responsabile stampa), Enrico Briguglio (maestro taorminese della cucina e presidente del circolo "Le soste di Ulisse"), Claudia Messina (Assistant Director of Operations F&B del "San Domenico Palace") e i giornalisti Maria Luisa Fumagalli (Corriere della Sera), Luciano Pignataro (Il Mattino), Giangiaco- mo Mazzucchelli (Canale 5), Tarsia Trevisan (Class Tv), Lino Morgante (Gazzetta del Sud).

La cena si è svolta con le creazioni inedite di Mantarro, Zangerl e D'Agostino abbinata a una degustazione di champagne Steinbrück, Bricout Les Etoiles de la Gastronomie, Vielle France Albert Le Brun, Moscato di Siracusa Orseoli. ◀



Massimo Mantarro, Andreas Zangerl, Piero D'Agostino

