

Lunedì 07 Dicembre 2009

L'EVENTO

Piero D'Agostino, Massimo Mantarro e Andreas Zangerl, tutti stellati Michelin cucineranno insieme in una serata unica al San Domenico di Taormina alla presenta dei vertici della "rossa". Ecco il menù



Sfilata di superchef a Taormina

Il 9 dicembre 2009 si terrà presso i saloni del San Domenico Palace, hotel della società Acqua Marcia presieduta Francesco Bellavista Caltagirone, una serata che vedrà coinvolti i tre ristoranti stellati di Taormina, ossia Principe Cerami (del San Domenico Palace Hotel, promessa 2* Michelin sulla guida rossa 2010), Casa Grugno, (1* Michelin), La Capinera (1* Michelin).

I rispettivi chef - Massimo Mantarro, Andreas Zangerl e Piero D'Agostino - saranno impegnati insieme a elaborare un menu che riproduce le loro cucine e il territorio regionale, grande e ricco comune denominatore di tutti e tre i ristoranti che rappresentano, e prepareranno piatti di loro creazione assolutamente inediti.

Obiettivo della serata è quello di "festeggiare" e promuovere l'alta cucina proposta dai ristoranti di Sicilia, Regione che negli ultimi anni ha visto crescere notevolmente la qualità della propria offerta gastronomica. Nell'Isola è infatti presente oggi un numero di ristoranti stellati, ben otto, mai raggiunto prima. Tale traguardo andrebbe interpretato nel suo valore culturale e turistico, rappresentando oggi la cucina un grande veicolo di divulgazione culturale e un importante fattore di attrazione turistica.

Saranno presenti alla serata i rappresentanti della guida rossa Fausto Arrighi (Direttore) e Roberto Restelli (Responsabile Stampa). Sponsor e compartecipe d'eccezione dell'evento il Comune di Taormina, consapevole del valore del "fenomeno" cucina all'interno di un più ampio progetto di promozione culturale e turistica di un territorio. Altri sponsor: Champagne Steinbrück che con le sue etichette accompagnerà i piatti degli chef, Air Italy. Ecco il menu.

The Dinner Of The Chefs

Piero D'Agostino presenta

Passatina di zucchine spinose siciliane con finti ravioli di dentice, limone candito e polpa di ricci di mare all'olio bruciato.
Champagne Steinbrück Cuvée Brut en Magnum s.a.

Andreas Zangerl presenta

"Pasta al Pomodoro"
Champagne Bricout Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie

Massimo Mantarro presenta

Cotto e crudo di pescato del giorno con macco di fave di Leonforte e arancia croccante.

Champagne Vielle France Albert Le Brun Cuvée Millesimé 2004

Piero D'Agostino presenta

Sformatino all'oro verde di Bronte con salsa ai pistilli di zafferano ennese e gelato alla cannella e mosto cotto.

Champagne Vielle France Albert Le Brun Cuvée Brut Rosé

Andreas Zangerl presenta

Cornucopia di ricotta fresca di Valdemone.

Champagne Vielle France Albert Le Brun Cuvée Brut Rosé

Massimo Mantarro presenta

Mignardise: cono croccante con spuma di fichidindia, zucca gialla candita alla vaniglia velata di cioccolato avorio all'arancia, pasta di mandorla al limone con cioccolato Guanaja 70%, marrone glassato all'anice stellato, gelatina al mandarino.

Moscato di Siracusa Doc Orseoli