



al top d'italia

Chef emergenti, il Gambero incorona il catanese Mantarro

La «ricetta» del siciliano, cuoco al Principe Cerami di Taormina, è il mix tra tradizione e novità

MESSINA - Ha conquistato clienti e gastronomi italiani e stranieri grazie ai suoi piatti che si ispirano alla migliore tradizione siciliana e includono il pestococco, la pasta con le zucchine, con le sarde, i dolci con la ricotta: il siciliano Massimo Mantarro, 38 anni, di Calatabiano, in provincia di Catania, chef dell'hotel San Domenico di Taormina, ha vinto il premio del Gambero Rosso come miglior cuoco emergente del 2011.

LA «RICETTA» - Mantarro è chef da dieci anni e si è diplomato all'alberghiero di Giarre, nel Catanese. Il ristorante dell'Hotel di Taormina in cui lavora, il «Principe di Cerami» grazie a lui ha raggiunto per la guida il punteggio di 87 e due forchette. «Cerchiamo», ha detto Mantarro, «di unire tradizione a innovazione. La nostra cucina si ispira alla migliore scuola siciliana e utilizziamo sempre prodotti del territorio per portare avanti la nostra cultura culinaria». (Ansa).

11 ottobre 2010



Massimo Mantarro