



GIOCHI SENZA FRONTIERE DEL GUSTO A VILLA NERI RESORT E SPA DI LINGUAGLOSSA

Claudio Zeni

20/10/2018

Evento d'eccezione, nell'ambito di Taormina Gourmet, al Ristorante Dodici Fontane di Villa Neri Resort e Spa di Linguaglossa (CT) sabato 27 ottobre 2018.

I cuochi stellati Roy Caceres, Lorenzo Cogo e Accursio Craparo, insieme al resident chef Elia Russo, danno vita ad una straordinaria cena d'autore. Gli chef sono tra i massimi rappresentanti dell'eccellenza italiana, da nord a sud, portando alta la bandiera delle Stelle Michelin nel nostro Paese.

Lorenzo Cogo, è chef del ristorante "El Coq" di Vicenza, Roy Caceres, è chef e patron del "Metamorfosi" di Roma e Accursio Craparo, è chef e patron di "Accursio Ristorante" di Modica (in provincia di Ragusa).

Il "padrone di casa", Elia Russo, è cresciuto nella cucina di Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, presso il ristorante "Principe di Cerami" all'hotel San Domenico di Taormina, ed è già l'executive del ristorante "Dodici Fontane" dal 2014.

Il tema della serata si rifà ad un celebre programma televisivo del passato, "Giochi senza frontiere", e vuole essere lo spunto per lasciare andare la fantasia e la creatività verso viaggi sensoriali attraverso confini sensoriali e geografici. Gli ingredienti si combinano con variazioni inedite, conservando l'autenticità di ricette originali. Un tour nei sapori, che crea un menu vario e intrigante, da veri intenditori. Ecco qui:

Carpaccio di ricciola, gin, caviale di aringa, agrumi (Lorenzo Cogo)

Seppia e il suo nero, gambero rosso di Mazara all'acqua di pomodoro e limone candito, maionese di broccoletti e furikake di seppia (Elia Russo)

"Anti-pasta" (Roy Caceres)

Risotto alla genziana, peperone rosso e prugna (Lorenzo Cogo)

Maialino arrosto con castagne, nocciole, verdure spontanee e frutti rossi (Accursio Craparo)

Pane e cipolla (Accursio Craparo)

Omaggio al pistacchio di Bronte (Elia Russo)

Yuzu, mandorle e camomilla (Roy Caceres)

A completare la serata saranno degli abbinamenti con vini d’eccezione di importanti cantine del panorama enologico nazionale: champagne Rosé Ruinart; Doc Alto Adige Pinot Bianco Sanct Valentin 2017 - Cantina Produttori San Michele Appiano; Doc Colli Orientali del Friuli Friulano Vigne Cinquant’Anni 2016 - Le Vigne di Zamò; Orma 2014 – Orma.

Il prezzo è di 130 euro a persona, con acqua e vino dell’Etna inclusi. La cena avrà inizio alle 20.30, è gradita la prenotazione.

info@hotelvillaneri.it

www.hotelvillaneri.it

Claudio Zeni

INDIETRO

0

VISUALIZZA COMMENTI

f t G+

CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall’età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell’Enit, il I.o premio giornalistico nazionale ‘Strada del Vino del Recioto e di Gambellara’, il I.o premio ‘Primavera del prosecco’, 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della ‘Wine Tour Cup’ dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario ‘Tartufo d’oro’ di Gubbio’. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro ‘Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI

CONTATTAMI

Ricerca libera

PUBBLICA IL TUO VIDEO

Trailer Agriturismo Pigno Villafranca di Verona

LEGGI INFO >