



PUBBLICITÀ

[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

A Taormina cena d'autore a otto mani

Contrada Arrigo, Linguaglossa (CT) - Hotel Villa Neri Resort & Spa

il 27 ottobre 2018

 di [Mariella Belloni](#)
[Articolo georeferenziato](#)
[Tweet](#)


Sabato 27 ottobre 2018 a Villa Neri Resort e Spa di Linguaglossa (CT) si incontrano in cucina i tre cuochi stellati Roy Caceres, Lorenzo Cogo e Accursio Craparo che insieme al *resident chef* Elia Russo danno vita ai giochi senza frontiere del gusto

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



PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)
 e-mail

[Leggi tutto...](#)

Archivio

[Novembre 2018](#)
[Ottobre 2018](#)
[Settembre 2018](#)
[Agosto 2018](#)
[Luglio 2018](#)
[Giugno 2018](#)
[Maggio 2018](#)
[Aprile 2018](#)
[Marzo 2018](#)
[Febbraio 2018](#)
[Gennaio 2018](#)
[Dicembre 2017](#)
[Novembre 2017](#)
[Ottobre 2017](#)
[Settembre 2017](#)
[Agosto 2017](#)
[Luglio 2017](#)
[Giugno 2017](#)
[Maggio 2017](#)

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.

Per informazioni:

Hotel Villa Neri Resort & Spa

Contrada Arrigo

95015 Linguaglossa (CT)

Tel. +39 095 8133002

Cell +39 393 9026408

Fax +39 095 8133003

info@hotelvillaneri.it

www.hotelvillaneri.it

Publicato il 18 ottobre 2018 in Food 

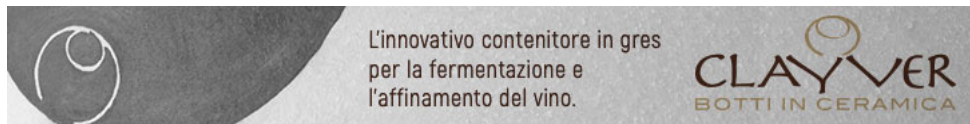
Letto 189 volte 

Permalink 

[0] commenti 

Tags

catania, cena d'autore, chef, giochi, gourmet, gusto, sicilia, stelle michelin



0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

Aprile 2017
 Marzo 2017
 Febbraio 2017
 Gennaio 2017
 Dicembre 2016
 Novembre 2016
 Ottobre 2016
 Settembre 2016
 Agosto 2016
 Luglio 2016
 Giugno 2016
 Maggio 2016
 Aprile 2016
 Marzo 2016
 Febbraio 2016
 Gennaio 2016
 Dicembre 2015
 Novembre 2015
 Ottobre 2015
 Settembre 2015
 Agosto 2015
 Luglio 2015
 Giugno 2015
 Maggio 2015
 Aprile 2015
 Marzo 2015
 Febbraio 2015
 Gennaio 2015
 Dicembre 2014
 Novembre 2014
 Ottobre 2014
 Settembre 2014
 Agosto 2014
 Luglio 2014
 Giugno 2014
 Maggio 2014
 Aprile 2014
 Marzo 2014
 Febbraio 2014
 Gennaio 2014
 Dicembre 2013
 Novembre 2013
 Ottobre 2013
 Settembre 2013
 Agosto 2013
 Luglio 2013
 Giugno 2013
 Maggio 2013
 Aprile 2013
 Marzo 2013
 Febbraio 2013
 Gennaio 2013
 Dicembre 2012
 Novembre 2012
 Ottobre 2012
 Settembre 2012
 Agosto 2012
 Luglio 2012
 Giugno 2012
 Maggio 2012
 Aprile 2012
 Marzo 2012
 Febbraio 2012
 Gennaio 2012
 Dicembre 2011