

vinoecibo

scorribande in cucina, viaggi e curiosità

Tre cuochi stellati più uno per il Villa Neri Resort e Spa di Linguaglossa

di *VinoeCibo* (<http://www.vinoecibo.it/it/hotel/hotel-italia/author/vinoecibo/>)

🕒 Ott. 22, 2018



In cucina Roy Caceres, Lorenzo Cogo e Accursio Craparocche insieme al resident chef Elia Russo per giochi gastronomici senza frontiere



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:

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.



Per informazioni: Hotel Villa Neri Resort & Spa - Contrada Arrigo - 95015
Linguaglossa (CT) - Tel. +39 095 8133002- Cell +39 393 9026408
Fax390958133003 info@hotelvillaneri.it ***www.hotelvillaneri.it***
(<http://www.hotelvillaneri.it>)



Tre (<http://www.vinoecibo.it/it/hotel/hotel-italia/tag/tre/>)