

Numero Evento: 21173550
Eventi Enogastronomici

Contatti
Tel.: 095 8133002

Giochi Senza Frontiere Del Gusto A Linguaglossa
Cena Gourmet A Otto Mani

[Sito Web](#)
[Email](#)

Dove:
Dal: 27/10/2018
Al: 27/10/2018

Fonte
CandJ Communications

4

Dove:
[Linguaglossa](#)
Sicilia - Italia

Evento Passato! Per aggiornamenti:
segnalazione@eventiesagre.it



Scheda Evento

Giochi Senza Frontiere Del Gusto A Linguaglossa

Cena Gourmet A Otto Mani

Sabato 27 Ottobre 2018 -

Villa Neri Resort E Spa - Linguaglossa (CT)



A Villa Neri Resort e Spa di Linguaglossa (CT) si incontrano in cucina i tre cuochi stellati Roy Caceres, Lorenzo Cogo e Accursio Craparoche insieme al resident chef Elia Russo danno vita ai giochi senza frontiere del gusto Sabato 27 ottobre 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 gezziana, 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 Coll Orientali del Friuli Friulano Vigne Cinquant'Anni 2016 - Le Vigne di Zamò; Orma 2014 – Orma. Il prezzo è di 130 euro a persona, coracqua 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

Mi piace 4

Condividi

PROMUOVI QUESTO EVENTO



RICERCHE SPONSORIZZATE

I mercatini di Natale

Eventi sagre

Tour Sicilia

Fiere mercatini

[Eventi Linguaglossa](#)

[Eventi Provincia Catania](#)

[Eventi Regione Sicilia](#)

[Mercatini Provincia Catania](#)

Data ultimo aggiornamento pagina 2018-10-20 13:28:39

Inserito da Michela Gesualdi