



cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

33.911 utenti iscritti

Martedì 11 Settembre 2018

Home

Servizi
speciali

Taormina gourmet
tutto il buono del mondo

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

cerca...

Photogallery

I nostri consigli

Video

Archivio
dal 05.04.2011



Siamo online da
4191 giorni 9 ore 16 minuti



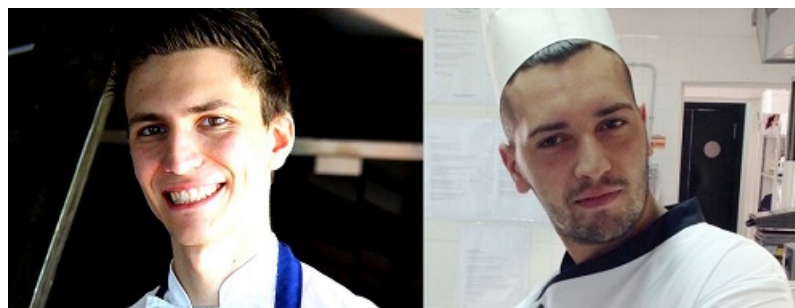
Home | Archivio | **L'iniziativa**

10
SET

Giovani e talentuosi: a Villa Neri la cena a 4 mani con Paolo Griffa ed Elia Russo

on 10 Settembre 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'iniziativa](#)

Al ristorante Dodici Fontane del resort di Linguaglossa, in provincia di Catania il prossimo 6 ottobre



(Paolo Griffa ed Elia Russo)

Appuntamento con la ristorazione d'alta classe a Villa Neri Resort e Spa di Linguaglossa in provincia di Catania sabato 6 ottobre 2018, quando i giovani talenti Russo e Griffa si incontrano in cucina.

Elia Russo, executive chef del ristorante "Dodici Fontane" di Villa Neri, ospita nella sua cucina lo chef Paolo Griffa, dando vita così ad un eccezionale e sorprendente squadra, per creare una cena d'autore a 4 mani. I due giovani chef condivideranno le loro creazioni in un unico percorso sensoriale, che sarà accompagnato da una selezione accurata di vini in abbinamento ad ogni singolo piatto. Una cena dai sapori raffinati, esaltati dallo scenario

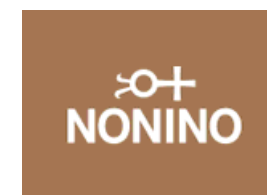
FLASH NEWS

Venerdì, 10 Ago 2018
"Nutrizione e salute", il progetto dell'università di Palermo "sbarca" allo Yerax di Geraci Siculo

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 06 Ott 2018 I vini dell'Ato Adige in tour: tappe a Roma, Firenze e Milano

- [Altri articoli...](#)





splendido in cui viene servita, nella quale si mescolano in armonia idee e profumi, storie di territori diversi che hanno comune denominatore l'eccellenza dei prodotti e la perfezione della presentazione. L'ospite della serata, Paolo Griffa, classe '91, piemontese dopo essere stato il sous-chef del Piccolo Lago di Marco Sacco (Verbania, Italia) dal 2013 a fine 2015, ha vinto per l'Italia il Premio San Pellegrino Young Chef 2015. Nel 2016 fa parte della brigata di Serge Vieira, Due Stelle Michelin e vincitore Bocuse d'Or 2005, a Chaudes-Aigues (Francia) ed oggi dirige la cucina del ristorante del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur. Il "padrone di casa", Elia Russo, classe 1987, cresciuto nella cucina di Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, presso il ristorante "Principe di Cerami" all'hotel San Domenico di Taormina, è già l'executive del ristorante "Dodici Fontane" sin dal 2014.

Il prezzo è di 100 euro a persona, con acqua e vino dell'Etna inclusi. La cena avrà inizio alle 20.30, è gradita la prenotazione al numero 095 8133002, o 393 9026408.

C.d.G.

Mi piace 4

Condividi

Tweet

G+

Salva

Share

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti**



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

< Prec.

Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti



Aggiorna

