

# A VILLA NERI DI LINGUAGLOSSA (CT) EVENTO CHARITY

Di **Aurelia Sartorio** - 25 giugno 2018

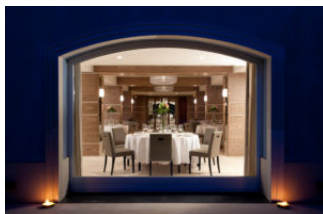


**Patrocinato da Charming Italian Chef dedicato ai foodlovers.**

**La tradizione italiana della gastronomia, declinata nelle sue mille varianti regionali, è riconosciuta come la più ricca e varia del mondo. Venerdì 29 giugno 2018 alle 20.30**

Ciò che l'accomuna, da nord a sud, è la passione nella ricerca degli ingredienti migliori, l'eccellenza nella preparazione dei piatti e

naturalmente la bontà sopraffina delle pietanze. Il 29 giugno 2018, Villa Neri di Linguaglossa (CT) ospita un evento da non perdere,



dedicato a tutti i foodlovers e amanti della cucina gourmet.

L'Etna sposa le Dolomiti per rivisitare le ricette della tradizione: lo chef di casa, l'exective del ristorante "Dodici Fontane" Elia Russo, ospita lo chef stellato "di

montagna" Alessandro Gilmozzi, già Executive del ristorante "El Molin" di Cavalese (TN). Gli chef si alterneranno nella preparazione delle portate realizzando piatti ricercati nella presentazione, nella forma e nel gusto e forte

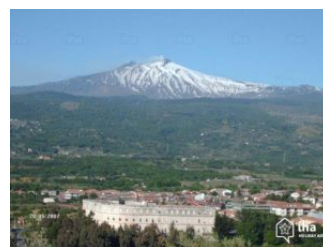
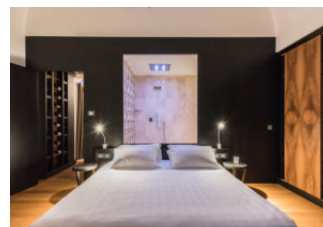
mente personalizzati. L'idea risiede nella celebrazione del territorio e dell'ingrediente. Più che di un cooking show si tratta di un vero e proprio viaggio nel gusto e nei sapori, che mette in luce le differenze e allo stesso tempo sottolinea la comunanza di impegno



e amore nell'esaltare attraverso la cucina raffinata le meraviglie gastronomiche del nostro Paese.

Il menu è un trionfo di delicatezze che si sfiorano armonicamente, si parte con antipasto composto da crudità di cervo, polpa di riccio di mare, pistacchi di Bronte ed olio di cardo, a cura dello chef

Gilmozzi, per proseguire con riso Carnaroli Gran Riserva mantecato con pesto di melanzane al



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

riduzione di Marsala semisecco, cui segue il dolce di chef Gilmozzi Icy Corteccia, cioè gelato alla corteccia con crumble ai profumi di sottobosco. Il prezzo è di 100 euro a persona, con acqua e vino dell'Etna inclusi.



L'evento è patrocinato da Chic – Charming Italian Chef – associazione di cui fanno parte i due chef. La cena avrà inizio alle 20.30, e l'incasso sarà devoluto in beneficenza, è gradita la prenotazione.

**Per informazioni: Hotel Villa Neri Resort & Spa**

**Contrada Arrigo 95015 Linguaglossa (CT)**

**Tel. +39 095 8133002**

**Cell +39 393 9026408**

**Foto di copertina: Linguaglossa (CT) Hotel Villa Neri- Resort-Spa**

---

---