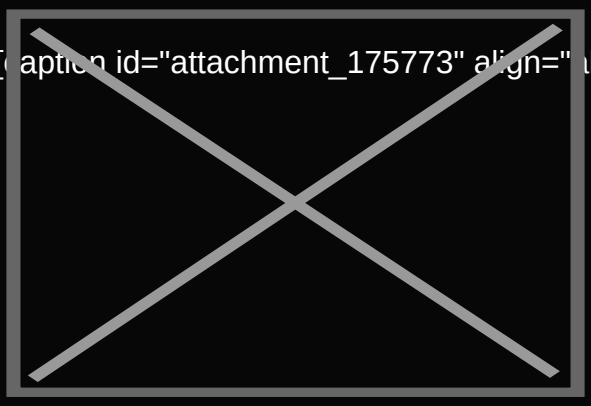
Lo chef stellato Pietro D'Agostino lancia il liquore Mediterranean Io

medierranio-90730721

Il mondo della mixology entra in casa **Kistè** e completa il progetto dello chef stellato de La Capinera **Pietro D’Agostino** e della compagna **Morena Benenati**, sommelier: portare nel cuore di Taormina, in uno storico palazzo del tardo Quattrocento, un contenitore eno-gastronomico in cui sperimentare un diverso modo di vivere la tavola, regalando gusti e piaceri d’alta cucina e del buon bere in una formula assolutamente easy.

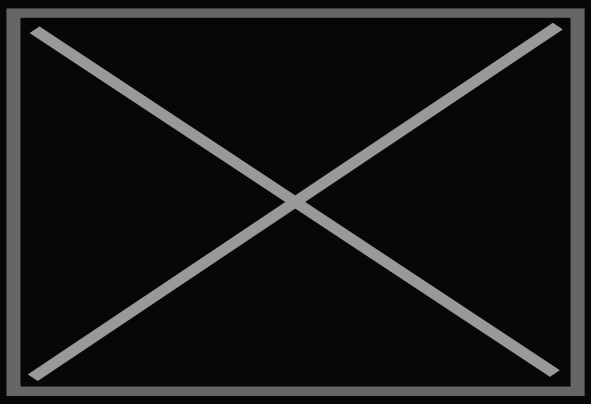
[caption id="attachment_175773" align="alignleft" width="300"]



Mattia Cilia, Pietro D'Agostino e Morena Benenati[/caption]

In questi giorni è stata infatti presentata la nuova **drink list** del Ristorante Kistè – easy gourmet. Dodici cocktail a chilometro zero, pensati dal barman siciliano **Mattia Cilia**, che consentiranno agli ospiti di degustare l’eccellenza del territorio siciliano in un bicchiere.

Territorialità, tecniche di cucina, naturalità, esaltazione della gamma aromatica delle materie prime. Queste le parole d’ordine di questo nuovo progetto ispirato al buon bere. Il lancio della nuova drink list è stato anche l’occasione per presentare **Mediterran Io**, il nuovo **liquore** ideato dallo chef Pietro d’Agostino e realizzato in esclusiva dal liquorificio siciliano **Giardini d’Amore**.



Un liquore che, come il dolce e avvolgente abbraccio di una donna, profuma di fiori di Zagara, Gelsomino, Rosa, Lavanda e scorza di Limone Interdonato Igp. Un’essenza mediterranea che si aggiunge alla linea di prodotti selezionati direttamente dallo Chef e racchiusi sotto il marchio Io Pietro D'Agostino. Un liquore dal gusto generoso e travolgente, rotondo e morbido, delicato ed elegante che al naso si rivela intenso, armonico ed equilibrato, con una piacevole sensazione di freschezza.

“Sono molto soddisfatto di questa mia nuova creatura, Mediterran Io, con cui ho voluto rendere omaggio al nostro splendido Mediterraneo, che ogni giorno porto in tavola attraverso i miei piatti. Ora potrò portarlo non solo nel piatto ma anche nel bicchiere. Ringrazio per questo Giardini d’Amore che è riuscita perfettamente a concretizzare in un liquore la mia visione”, spiega lo stesso D’Agostino.