Verdura Resort, in Sicilia cene stellate a sei mani

chef-pierangelini-044da494

Verdura Resort, il 5 stelle della collezione di Rocco Forte Hotels in Sicilia, svela il proprio nuovo epicentro gastronomico con una regia speciale: **De Rerum Natura, la cena a 6 mani che Fulvio Pierangelini - in compagnia di 2 colleghi d'elite - terrà nei rinnovati ambienti fronte mare del ristorante Amare**. Valido per l'intera estate con date ogni mese, il programma si inaugura con un doppio appuntamento e una triade d'eccezione: venerdì 1 e sabato 2 luglio Pierangelini cucinerà insieme ad **Adam Byatt,** chef e proprietario del Trinity Restaurant a Londra, e **Tom Kitchin**, giudice di MasterChef e proprietario del The Kitchin Restaurant a Edimburgo. Filo rosso delle 7 portate previste saranno gli ingredienti, assolutamente freschi, di stagione e locali. Byatt e Kitchin firmeranno 2 antipasti e 2 piatti principali, mentre i 2 primi a base di pasta saranno affidati a Fulvio Pierangelini. Il gran finale prevede un dessert curato dai 3 chef insieme. Ad agosto, invece, Fulvio Pierangelini sarà accompagnato da due colleghi italiani per un percorso gastronomico verace. Per l'occasione, Verdura Resort propone un pacchetto da 4 notti in Deluxe Room che include la cena a 6 mani e l'abbinamento vini durante la degustazione. Trattamento B&B e accesso ai 4.000 metri quadri di Verdura Spa a partire da 462 euro a camera a notte.