

Wine food pairing nel segno della Sicilia con lo chef Pietro La Torre

maxresdefault-10-3c6c532f

|

Lo chef Pietro La Torre ha appena inaugurato a Canicattì Aquanova, ristorante gourmet con una cantina d'eccellenza, ricavata all'interno della vecchia cisterna cittadina, con oltre 1700 etichette da tutto il mondo, ma con un occhio di riguardo per i vini siciliani, scelti da Emanuele Mangiapane, il sommelier.

Pietro La TorreLo chef Pietro La Torre è convinto dell'importanza di valorizzare le materie prime della zona: "Studiare abbinamenti nel segno del territorio non solo aiuta a promuovere i prodotti locali, ma è pure funzionale al business. Di certo, è un plus per i turisti italiani e stranieri".

Per darvi qualche idea, vi presentiamo un ciclo di tre video, per tre spunti: antipasto, primo e secondo. Ecco il primo! [Pietro La TorreIl baccalà dello chef Pietro La Torre di Aquanova a Canicattì](#)