

10 settembre, Belmond Villa Sant'Andrea: due chef e il meglio della Sicilia

L'Hotel Belmond Villa Sant'Andrea, lussuoso indirizzo di Taormina, propone un appuntamento goumand per il prossimo 10 settembre presso la suggestiva terrazza fronte mare del ristorante L'Oliviero. Un viaggio del gusto dedicato ai sapori della Sicilia, una specialissima cena a quattro mani firmata dallo chef **Vincenzo Candiano, 2 stelle Michelin della Locanda Don Serafino e dallo chef residente Salvatore Gambuzza.**

I veri protagonisti di questo straordinario viaggio culinario saranno i piatti dal forte carattere isolano e mediterraneo: insalata di crescioni e ricciola lievemente affumicata con pomodori confit e spuma d'olio extravergine, a seguire gambero rosso scottato con crema di cipolla di Giarratana, sapientemente combinata con liquirizia e spinaci. Gli ospiti avranno l'occasione di degustare un menù di 5 portate che sarà accompagnato da una pregiata selezione di vini. Si inizia con le fresche bollicine delle Cantine Russo, per poi passare ai bianchi e al rosè di Pietradolce. Per quanto riguarda i rossi, sempre della Cantina Pietradolce, si degusterà un Etna Rosso Archineri. La Malvasia delle Lipari, dell'Azienda Agricola Giuffrè, accompagna invece il dessert e farà seguire un assaggio della grappa EVO. Ovvio che, per una serata così, tra le stelle e sotto le stelle, sia obbligatoria la prenotazione.