Primo ristorante touch screen

Piatti Slide per tavoli Touch Screen. Piatti Gourmet per dehor esterno dedicato alla buona cucina e all'attenzione per il cliente. Questa la location del patron **GianMaria Le Mura** di Maidireristorante Gastone, chef di origini siciliane, nato a Catania e cresciuto a Taormina per poi a 18 anni stabilirsi a Trento, dove ha inizio la sua avventura nel mondo gastronomico che lo vede, tra l'altro, protagonista recentemente del successo del Ristorante *Gastone* di Piazza Mazzini a Roma. E sull'onda dei buoni risultati ottenuti nella Capitale, Le Mura ha aperto lo scorso luglio a Giarre *Maidireristorante Gastone* (www.maidireristorante.net): un locale futuristico e futuribile in tutti i sensi. "Mi piaceva l'idea di portare nella mia terra una novità di questo tipo – spiega Le Mura – Abbiamo 9 tavoli touchscreen dove i commensali possono divertirsi e andare a conoscere i piatti direttamente in cucina, attraverso l'ausilio cyber di una spy webcam (video). Un'interazione gustativa che inizia col tatto, poi si accentua coi profumi dell'ambiente e quindi gli occhi, che ricevono la pietanza ordinata".