ragosta hotels collection
define your lifestyle

GIOVANNI VERGA E ANDREA CAMILLERI PROTAGONISTI DELLE CENE D'AUTORE A TAORMINA

Organizzate da La Plage Resort il 14 ed il 28 giugno

Taormina, giugno 2017. Saranno dedicate a **Giovanni Verga** e **Andrea Camilleri** le due Cene d'Autore organizzate nell'incantevole cornice del **Ristorante Fusion** de **La Plage Resort**, a Taormina, rispettivamente **mercoledì 14** e **mercoledì 28 giugno.**

L'ottima cucina e la **location impareggiabile**, con vista mozzafiato su **Isola Bella**, rendono il Ristorante Fusion - **aperto tutti i giorni**, a pranzo e cena - un vero e proprio **paradiso sensoriale**, una tappa imperdibile di questa terra vulcanica.

Con sapiente maestria, lo **chef Giovanni Grasso** cura le sue creazioni in ogni minimo particolare, realizzando **piatti gourmet** dal sapore indimenticabile. Profumi, tradizioni, tecniche culinarie e ricchezza del territorio, si incontrano e si fondono in **un'esperienza unica**.

Le **Cene d'Autore** sono solo uno dei **tanti eventi** della stagione durante i quali sarà possibile assaporare questa **filosofia culinaria**!



Entrambi **siciliani**, entrambi molto legati alla loro terra, ai due grandi **scrittori** verranno dedicati **piatti tipici** della loro zona di provenienza.
Un menù **creato esclusivamente per l'occasione**, che 'ripercorre' idealmente le grandi opere dei due autori.

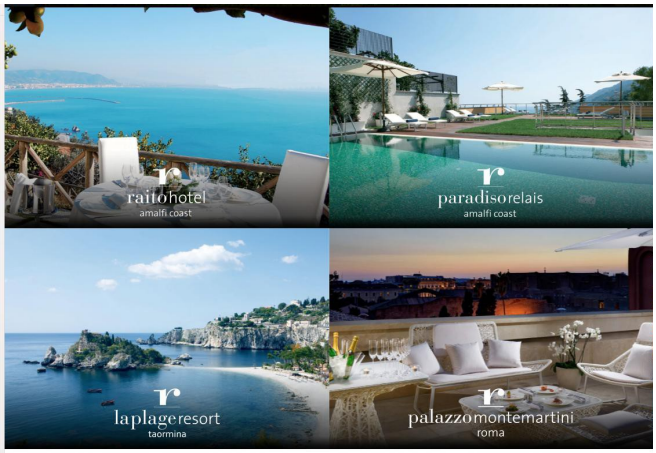
Il primo appuntamento è per **mercoledì 14 giugno** con il maggior esponente della corrente **Verista**. Dalla penna di Verga sono nati capolavori come "**I Malavoglia**", "**Cavalleria Rusticana**", "**Nedda**", "**La lupa**" e "**Rosso Malpelo**" e proprio a loro saranno dedicati i piatti della Cena d'Autore.

Per iniziare sarà servito il romanzo de '**I Malavoglia**' a base di: lupini molli conditi, macco di fave fritto con maionese all'acciuga e baccalà affumicato con granita alle nespole.

Si proseguirà poi con: la '**Cavalleria Rusticana**', uno sformatino di verdure di campo ripieno di ricotta di pecora al miele di eucalipto su maionese di peperoni e cruble di cipolla, '**Nedda**', bucatini con le sarde alla 'Catanisella' su crema di finocchietto di timpa e pane dei 'cafoni', e '**La lupa**', cernia del golfo Ionico a 'ghiotta' con patate dolci, pomodoro datterino, cipolla tropea, olive nere e capperi di Salina.

Il **dessert**, infine, sarà in onore di '**Rosso Malpelo**': Etna cioccolato, caramello, tiramisù e fragola.

L'attenzione rivolta proprio alla tradizione gastronomica italiana è la caratteristica dei ristoranti gourmet di **Ragosta Hotels Collection** (www.ragostahotels.com) con le sue 4 prestigiose strutture a 5 stelle.



Palazzo Montemartini a *Roma*, 82 camere e suite accanto alle Terme di Diocleziano, ***La Plage Resort*** a *Taormina*, 59 camere e suite proprio di fronte all'Isola Bella, l'***Hotel Raito***, 77 camere, e il ***Relais Paradiso***, 22 camere, entrambi in *Costiera Amalfitana*, rappresentano realtà affermate nel settore, con uno stile unico ed un design contemporaneo nonché servizi dedicati per una esperienza esclusiva dedicata all'ospite.

“**Define your Lifestyle**” è la filosofia di **Ragosta Hotels Collection** per regalare agli ospiti un’esperienza che rifletta il loro stile di vita: il design delle camere e degli ambienti eleganti, la ricercatezza gastronomica e il benessere sono stati creati per la nuova generazione di viaggiatori che ama abbinare al proprio stile di vita l’unicità della destinazione per un’esperienza indimenticabile.

Ufficio Stampa: IMAGINE Communication, Via della Giuliana 58, 00195 Roma
www.imaginecommunication.eu Tel. 06.39750290
Lucilla De Luca, cell. 335.5839843 lucilla@imaginecommunication.eu