



Cene per l'Unità d'Italia Festa dell'estate CHIC

Mercoledì 6 luglio 2011, approda a Taormina il circuito di cene dei cuochi di Chic

Taormina è di nuovo la sede 2011 della Festa d'Estate che l'associazione **Chic (Charming Italian Chef)** propone, in grande stile, agli appassionati gourmet che si trovano in Sicilia.

I cuochi CHIC, con grande entusiasmo, hanno voluto partecipare alle celebrazioni dei **150 anni dell'Unità d'Italia** e si pongono l'obiettivo di avvicinare all'alta cucina il maggior numero di appassionati, offrendo l'opportunità di degustare, in una sola serata, piatti delle **diverse tradizioni delle cucine regionali italiane** interpretate dai nostri cuochi in un ambiente conviviale ed informale.

Nella splendida e suggestiva cornice della **terrazza a mare del Gran Hotel Atlantis Bay** vengono allestite delle isole regionali a rappresentare le diverse zone dell'Italia, unite dal gusto per i mangiare e bere di qualità. I cuochi protagonisti propongono il meglio della propria carta, con piatti simbolo della propria storia culinaria abbinati ad una selezione dei migliori siciliani. Una proposta di menu che unisce il meglio di tradizione ed innovazione, nel segno della semplicità e della creatività; i gourmet oltre a gustare prelibate ricette, possono incontrare e conoscere, in un'atmosfera rilassata e piacevole, alcuni tra i più apprezzati maestri della nuova cucina italiana.

L'evento rinnova il successo della prima edizione del 2010 e vede riuniti insieme all'ideatore/animatore della serata **Pietro d'Agostino** della Capinera di Taormina, **Accursio Craparo** della Gazza Ladra di Modica e il nuovo socio, **Giuseppe Costa** patron de Il Bavaglino di Terrasini. I grandi cuochi stellati dell'associazione residenti in terra siciliana, sono affiancati da nomi di fama e prestigio come **Fabio Baldassarre** dell'Unico Restaurant di Milano, **Carminè Calò** del Salviatino di Firenze, **Giuseppe Mancino** del Piccolo Principe di Viareggio, **Domenico Cilenti** del Porta di Basso di Peschici, **Domenica Vagnarelli** del Mediterraneo di Alba Adriatica e **Giuseppe Ponticello** del Grand Hotel Atlantis Bay di Taormina. Una squadra di dieci chef che sono un biglietto da visita straordinario per la promozione di questi incantevoli luoghi e dell'Italia tutta.

Una festa di benvenuto all'estate, in piena regola, con aperitivo finger food a bordo piscina, buffet con proposta di 10 piatti, musica dal vivo i fuochi d'artificio sul mare; la presenza di autorità, giornalisti e delle televisioni garantiranno il successo di una serata indimenticabile.

Prodotti di qualità di grandi aziende affiancano gli chef lungo tutto questo percorso. Il gusto italiano è, infatti, il trait d'union che lega i vini protagonisti, dall'aperitivo a base di Franciacorta DOCG La Montina, ai nobili bianchi e rossi vini siciliani di Duca di Salaparuta serviti a tavola. L'acqua, con la purezza delle fonti di montagne ed il raffinato design delle bottiglie Valverde; le Mozzarelle di Bufala Campana Dop dell'omonimo Consorzio di Tutela, l'inconfondibile aroma del caffè Lavazza, i germogli di KoppertCress, la Birra Moretti Baffo d'oro e il pane preparato dall'Associazione Panificatori di Castelvetrano

A supporto del lavoro degli chef gli strumenti di cottura Risoli.

Per aggiornamenti consultare www.charmingitalianchef.com o la pagina Facebook del Gruppo.

Festa dell'estate CHIC

Mercoledì 6 luglio 2011, ore 21

Grand Hotel Atlantis Bay

Via Nazionale, 161

Taormina Mare (ME)

Per prenotazioni: +39 0942626247 mail: info@ristorantelacapinera.com

Menu degustazione € 100 tutto compreso

UFFICIO STAMPA

ICS - Tel. 0323 403588 - Mail chic@ics-comunicazione.it / info@ics-comunicazione.it

Aldo Palaoro 335 6409664 /Stefano Dal Ry/Stefania Miglio

ASSOCIAZIONE

CHIC Charming Italian Chef – Raffaele Geminiani 335 6258040 info@charmingitalianchef.com