

Giovedì 01 Luglio 2010



LA FOTONOTIZIA

Due serate a Palermo e Taormina all'insegna dell'abbinamento bollicine e sigari

Tutto fumo e molto champagne



Due serate all'insegna del bon vivre in due location d'eccezione, cariche d'arte, storia e suggestione. Il San Domenico palace di Taormina, ex monastero domenicano risalente al 1400 e Villa Igiea di Palermo, villa liberty di grande eleganza hanno organizzato in collaborazione con champagne Steinbrück e sigari Davidoff una degustazione molto particolare. Ottima cucina a cura degli chef Massimo Mantarro, per il San Domenico Palace, e Stefano Scarpaci per Villa Igiea, dunque, con preziosi abbinamenti: champagne di prestigio e sigari d'alto profilo. Si allarga così il piacere della buona tavola che va oltre la cucina d'eccellenza e investe anche gli abbinamenti con vino/champagne, distillati e sigari e tiene in grande considerazione le location da apprezzare per il loro fascino d'ambientazione. Obiettivo principale delle serate, infatti, era proprio godere di quello che una cornice unica e suggestiva come gli eleganti saloni, le terrazze sul mare, i panorami incantevoli, ed una luna emozionante combinata ad una cucina di altissimo livello, ad un servizio attento e curato, a prodotti di grande profilo ed alla passione per una terra eccezionale e per il proprio lavoro riescono a creare. (Nella foto, da sinistra a destra Vito Giglio, Claudia Messina, Enrico Della Pietà, Aleksandar Markovic, Roberto Beneventano della Corte).

Piera Zagone