

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		BELMOND GRAND HOTEL TIMEO	
22	Gazzetta del Sud	18/10/2017	<i>LE CENE D'AUTORE E LE "STELLE" IN CUCINA</i>	2
1	La Sicilia	16/10/2017	<i>LO CHEF DI PALAGONIA CHE CUCINERA' PER I TRUMP</i>	3
2	Corriere del Mezzogiorno - Campania (Corriere della Sera)	14/10/2017	<i>ECCELENZE- ALTA RISTORAZIONE</i>	6
29	La Stampa	28/09/2017	<i>DAL PISTACCHIO AI FICHI D'INDIA, CHE DOLCE LA SICILIA (R.Moliterni)</i>	7
38	Giornale di Sicilia - Ed. Sicilia Orientale	26/09/2017	<i>BREVI - GASTRONOMIA, AL TIMEO LO CHEF ROBERTO TORO</i>	8
31	La Sicilia - Ed. Ragusa	10/09/2017	<i>AGENDA</i>	9

Taormina

Le cene d'autore e le "stelle" in cucina

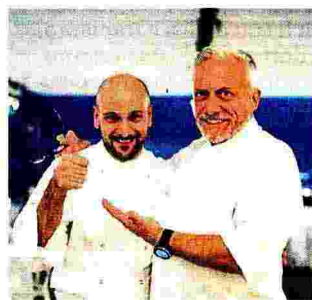
Al Belmond Timeo le serate con sei chef ospiti di Roberto Toro

TAORMINA

Un firmamento di stelle "masterchef" nell'ambito de "Les Etoiles de la Gastronomie", la serie di cene d'autore appena concluse al Timeo. Nell'atmosfera rétro del Grand Hotel Belmond, sulla splendida terrazza affacciata sulla baia di Taormina, l'executive chef Roberto Toro ha aperto le porte della sua cucina a sei degli chef stellati più rinomati ed innovativi del nostro Paese, per creare degli speciali menu degustazione a quattro mani con abbinamento di champagne Steinbrück.

I sei appuntamenti rappresentano un momento di incontro tra gusti ed esperienze diverse, nonché di confronto generazionale tra chef, con un unico filo conduttore: la scoperta dei sapori e delle tradizioni territoriali del bel

Paese. In questa kermesse culinaria unica, infatti, Toro ha accolto ospiti d'eccezione: Luigi Taglienti, una stella Michelin al Lume di Milano; Vincenzo Candiano, due stelle Michelin alla Locanda Don Serafino di Ragusa Ibla; Enrico Bartolini, due stelle Michelin all'Enrico Bartolini Mudec di Milano; Pino Cuttaia, due stelle Michelin a La Madia di Licata; Davide Scabin, una stella Michelin al Combal Zero di Rivoli; e Claudio Sadler, due stelle Michelin al Sadler di Milano. ◀

**Sapori in tandem.**

Roberto Toro e Claudio Sadler



Lunedì
Siciliano



Lo chef di Palagonia che cucinerà per i Trump

Roberto Toro, lo chef di Palagonia dal 2012 "anima" della brigata del Timeo, volerà a Washington per la Settimana della cucina italiana negli Usa, alla quale sono attesi Donald e Melania Trump. Non a caso "bisserà" il menù preparato per il G7 di Taormina.

CARMELA MARINO PAGINA 10

Il **P**ersonaggio

Da Palagonia a Washington, via G7

Lo chef siciliano del Timeo di Taormina sarà alla Settimana della cucina italiana

«Pronto, Mr. Toro? Venga in America cucinerà per Trump»

Incantò "The Donald" con i suoi tortelli ripieni: «Fece il bis»
«Vogliono replicare il menu della cena offerta da Mattarella»

CARMELA MARINO

Al telefono: «Pronto, sono l'assistente dell'ambasciatore italiano a Washington e la stiamo cercando per invitarla a rappresentare l'Italia e il suo buon cibo, alla prossima "Settimana della cucina italiana" negli Stati Uniti». Dall'altro capo del telefono, e dall'altro capo del mondo, da Taormina a Washington, Roberto Toro, Executive Chef del **Belmond Grand Hotel Timeo** di Taormina, pensa subito a uno scherzo di qualche amico o di qualche collega dello stesso albergo in cui lavora, inizialmente come capo partita, dal 2006. Però ci impiega poco a capire che non si tratta di una goliardata, ma di una ghiotta occa-

sione da cogliere al volo. E uno di quei riconoscimentiche uno chef, di già provata esperienza come lui, potrà appuntare al petto come un'onorificenza al merito o come una di quelle tanto ambite stelle Michelin, che ogni "principe dei fornelli" vorrebbe conquistare. A lui, dalle lontane Americhe, forse non hanno pensato a caso. Il presidente degli Stati Uniti Donald Trump e consorte, in occasione del G7 di maggio a Taormina, avevano particolarmente apprezzato i tortelli ripieni di basilico, pecorino e salsa di gambero rosso di Mazzara preparati da Toro, tanto da gradire una doppia porzione. «Per me è stato un grande onore, in quella circostanza, raccogliere prima i complimenti del presidente della

Repubblica Sergio Mattarella, che aveva "commissionato" proprio a noi del Timeo, la cena per i Grandi della Terra. E poi il giorno seguente, altra emozione per l'incontro con il presidente Trump che si congratulò personalmente». E ai complimenti, per questo chef originario di Palagonia che con la moglie e i due figlioletti di 3 e 6 anni vive a Roccalumera per essere più vicino al posto di lavoro, è seguito il prestigioso invito a Villa Firenze, residenza dell'ambasciatore italiano a Washington Armando Varricchio. Il prossimo 18 novembre, in occasione della seconda edizione della Settimana della cucina italiana negli Usa, Roberto Toro, in rappresentanza della buona cucina made in Italy, preparerà, insieme ad altri colleghi, una cena per tutti gli am-

basciatori italiani negli Stati Uniti, a cui parteciperà anche "The Donald".

Le valigie non sono ancora pronte, ma il menù per l'importante evento promosso dal Ministero degli Esteri e dal Ministero delle Risorse Agricole, è già formulato. «Mi hanno chiesto di "replicare" i piatti preparati per la cena del G7. Quindi riproporrò i tortelli, il trancio di dentice con pomodorini, capperi e basilico e chiuderemo (mi accompagna il pasticciere della mia brigata) con cassata siciliana, setteveli, cannoli e sorbetto. Lo scorso anno era stato chiamato Massimo Bottura (chef famosissimo dell'Osteria Francescana di Modena, ndr): non

possiamo sfidare».

L'Executive Chef prolungherà il suo soggiorno americano per un altro evento che lo riguarda: a New York parteciperà alla presentazione di un libro di cucina, edito da Bianca Magazine, che raccoglie alcune delle sue ricette sulla tradizione culinaria siciliana, rivisitate in chiave più moderna. Per Toro, che deve la sua formazione all'esperienza maturata in tante cucine di hotel e ristoranti europei, ma anche e soprattutto alle preparazioni della sua famiglia contadina, «non ci può essere innovazione senza tradizione». E alla domanda su quale sia il suo piatto forte, tra i tanti prelibati che sa cucinare

(scampi in olio cottura con crema di castagne e cipollotto al limone, per citarne uno), lui risponde senza esitazione: spaghetti al pomodoro. E ci svela anche la ricetta di una salsa un po' speciale che mette insieme tre qualità di pomodoro: Kamarino, Ciliegino e Piccadilly. «Le prime due qualità si sbollentano, si spellano e poi a pezzetti si soffriggono con l'aglio in camicia e la cipolla, che poi saranno eliminati; quindi si amalgamano con l'altro tipo di pomodoro, che prima dobbiamo "passare"». Intanto nell'attesa della partenza, la cucina del Timeo chiama per l'ultimo appuntamento di stasera de "Les Etoiles de la Gastronomie" con lo chef ospite Claudio Sadler. E il piatto è servito.



Codice abbonamento: 136017



A destra Roberto Toro con una delle sue creazioni; a sinistra i tortelli con il ripieno di basilico, pecorino e gambero rosso di Mazzara con cui ha conquistato il presidente americano Donald Trump e la consorte Melania durante il G7 a Taormina; sotto un momento della cena offerta ai Grandi della Terra dal presidente Sergio Mattarella

Alta ristorazione

Sei cene per sei chef tra piatti tradizionali e menu innovativi

Metti una sera a cena, sullo sfondo il mare di Taormina e l'imponenza dell'Etna, in cucina sei chef stellati ospiti del padrone di casa Roberto Toro, executive chef del **Belmond Grand hotel Timeo**. L'occasione è l'incontro tra la Sicilia, l'Italia e la Francia per «Les Etoiles de la Gastronomie», una serie di iniziative dedicate all'alta ristorazione che riunisce importanti personaggi del mondo enogastronomico italiano, in collaborazione con la maison di

champagne Steinbrück. In queste settimane dietro ai fornelli si sono alternati Luigi Taglienti, una stella Michelin al Lume di Milano, Vincenzo Candiano, due stelle Michelin alla Locanda Don Serafino di Ragusa Ibla, Enrico Bartolini, due stelle Michelin al Mudec di Milano, Pino Cuttaia, due stelle Michelin a La Madia di Licata, Davide Scabin, una stella Michelin al Combal Zero di Rivoli, e Claudio Sadler, due stelle Michelin al Sadler di Milano. (R. C.).



