

Rendez-Vous d'autore all'hotel Raito di Vietri sul mare

notizia pubblicata **17 Maggio 2013** alle ore **09:40** nella categoria **Alberghi**



Dal 21 maggio l'Hotel Raito in Costiera Amalfitana sarà protagonista di una staffetta gastronomica d'eccellenza che vedrà 5 cinque chef stellati avvicinarsi in un calendario di incontri di gusto. La struttura del Gruppo Ragosta ha una forte identità nel campo gastronomico grazie alla fantasia e maestria dei propri chef quali Francesco Russo per l'Hotel Raito, che farà gli onori di casa con i "colleghi stellati".

I cinque menù d'autore saranno realizzati da Pietro d'Agostino, chef de La Capinera di Taormina, Angelo Sabatelli, chef della Masseria Spina di Monopoli, Paolo Barrale, chef del Marennà di Avellino, Marco Sacco, chef del Piccolo Lago a Verbania e per concludere Roy Caceres, chef del Metamorfofi di Roma.

Gli chef stellati daranno il via ad un viaggio tra i profumi e i sapori della tradizione campana reinterpretandoli secondo il loro stile, a partire dal 'riso nero selvatico con gamberi di nassa della baia dell'isola Bella' di Pietro D'Agostino alla 'ricciola in olio di brace, bieta da taglio e sfusato' di Paolo Barrale per poi proseguire con il 'baccalà e il suo succo, rapa rossa cotta e cruda' di Marco Sacco e tante altre creazioni di gusto.