Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Sicilia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Il Cappero' del Therasia Resort conferma la sua Stella Michelin

notizia pubblicata **30 Novembre 2016** alle ore **10:30** nella categoria **Enogastronomia**



Conferma la sua stella Michelin il ristorante ‘Il Cappero’ del Therasia Resort Sea & Spa, unica struttura cinque stelle presente sull’isola di Vulcano.

Un grande risultato conquistato grazie alla sintonia tra il giovane Chef Giuseppe Biuso, il maitre Salvio di Scala, il sommelier Andrea Prizzi, insieme ai direttori della struttura, Pierpaolo Tiretti e Umberto Trani. Biuso, a soli 28 anni, ha saputo imporre il suo stile autenticamente siciliano e a farsi notare per la sapienza con cui propone piatti della tradizione locale. Le cromie e le composizioni gastronomiche seguono le tendenze contemporanee, rielaborando la generosa cucina locale con fantasia e sentimento.

Gli ingredienti della terra di Sicilia dominano il menù de ‘Il Cappero’, ideato con attenzione e creatività dallo chef con proposte di piatti legati indissolubilmente alla stagionalità dei prodotti e declinati rispettando le esigenze degli ospiti.

Il sommelier del ristorante consiglia l’abbinamento ideale alle pietanze scelte per esaltare il gusto di un viaggio eno-gastronomico unico ed indimenticabile.

La perfezione la si raggiunge con lo scenario circostante: la terrazza con vista sui faraglioni di Lipari, il ricamo delle isole all’orizzonte, il dolce suono delle mare.