

## Cena a 4 mani al ristorante del Grand Hotel Villa Igiea

notizia pubblicata **28 Marzo 2018** alle ore **10:00** nella categoria **Alberghi**



Riparte la nuova stagione al Cuvée du Jour, il ristorante del Grand Hotel Villa Igiea di Palermo con una cena a 4 mani, il 6 aprile, giocata sull'incontro tra i territori di Palermo e Ragusa. Ai fornelli, insieme allo chef di casa, Carmelo Trentacosti, ci sarà infatti lo chef Carmelo Florida del ristorante Locanda Gulfi di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa.

“Sono felice di inaugurare la nuova stagione – dice lo chef Trentacosti – con un evento che nasce dall'amicizia e dalla voglia di condivisione. Sono stato alla Locanda Gulfi per visitare la cantina ragusana e degustarne i vini, espressione autentica del territorio e da lì l'idea di dar vita all'evento che, in qualche modo, unirà le nostre esperienze e i nostri stili, saltando dal Barocco al Liberty, con piatti che pur ispirandosi alle nostre origini, siano manifestazione di leggerezza e armonia”.

“Anche da parte mia c'è tanta gioia, Palermo è ricchezza e fonte di ispirazione – afferma Florida – E prossimamente faremo un viaggio di ritorno, con una cena evento in Locanda Gulfi, per offrire anche ai nostri clienti la possibilità di vivere l'esperienza gourmet che unisce la cucina di Trentacosti e la mia”. Protagonisti della cena, i vini Gulfi, in abbinamento ai piatti proposti dagli chef, raccontati dall'enologo della cantina Salvo Foti, che narrerà le caratteristiche di vitigni e terroir.

Il prezzo della cena è di 85 euro. Per prenotazioni: 091.6312111 – [frontoffice-villaigiea@amthotels.it](mailto:frontoffice-villaigiea@amthotels.it) – [conciierge-villaigiea@amthotels.it](mailto:conciierge-villaigiea@amthotels.it).