

Ambasciatori del buongusto al Torreata Hotel di Palermo

notizia pubblicata **07 Dicembre 2018** alle ore **12:58** nella categoria **Alberghi**



La ristorazione rimane un fiore all'occhiello per la ricettività alberghiera ed il Torreata Hotel di Palermo ha indossato il suo. Così Rocco Ranieri, ceo della struttura alberghiera di via del Bersagliere, affida la gestione del proprio ristorante ad un team di professionisti che, dopo un veloce restyling, lo hanno ribattezzato gli "Ambasciatori del buongusto" e lo hanno inaugurato nei giorni scorsi.



Un cambio non solo formale ma sostanziale maturato nella convinzione di offrire una cucina

particolarmente gustosa tale da soddisfare una clientela internazionale ma anche locale. Infatti il ristorante, con servizio anche di pizzeria, sarà accessibile per gli ospiti internazionali dell'albergo ma anche per i locali che vorranno gustare una cucina mediterranea, seppur "rivisitata" come ricorda lo Chef Michele Pusateri, con trascorsi all'Hotel delle Palme ed all'Excelsior Hilton.

Sarà lui insieme a Sergio Arancio e Salvo Melia (nella foto con Rocco Ranieri) a completare il team societario a cui è stata affidata la gestione ed il compito di coccolare gli ospiti, ai quali lo chef consiglia la sua attuale specialità: gli 'Gnocchi di patate con crema di pesto e gamberi di Mazara'.



“Il positivo andamento della stagione turistica – ha spiegato Rocco Ranieri – stimola il miglioramento dei servizi di accoglienza e ristorazione anche nelle strutture alberghiere. Non a caso puntiamo ad offrire il meglio dei servizi di accoglienza e di qualità, di cui la ristorazione, sin dalla prima colazione, è un tassello importante”.

E così gli “Ambasciatori del buongusto” si ritrovano un po' come a casa loro in Via del Bersagliere 21, dove è possibile parcheggiare anche con facilità, e vista l'affluenza dei primi giorni, si consiglia di prenotare chiamando lo 091.540049.