

# LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

## I sapori della Sicilia vanno in scena a Identità Golose Milano con lo Chef e Ambasciatore del Gusto Luca Miuccio

*Executive Chef del Grand Hotel San Pietro di Taormina e Ambasciatore del Gusto, lo Chef Miuccio firmerà il menù dedicato alla Sicilia mercoledì 29 marzo. Insieme a lui, Lillo Freni, pasticcere della Pasticceria Freni di Messina, che chiuderà in bellezza la serata con i suoi dolci.*



Milano, 16 marzo 2023 – Alcuni viaggi non implicano spostamenti, aerei e valigie ma “solo” un coinvolgimento di tutti i sensi. È quello che succede quando in cucina c’è **Luca Miuccio**, Executive Chef del Giardino degli Ulivi, ristorante del Grand Hotel San Pietro di Taormina del gruppo **Lindbergh Hotels & Resorts**. Lo Chef porterà la sua cucina all’interno dell’hub di **Identità Golose Milano**, in via Romagnosi 3, **mercoledì 29 marzo** in una serata dedicata ai sapori della Sicilia insieme al pasticcere Lillo Freni della Pasticceria Freni.

In occasione di questa cena, gli ospiti di Identità Golose Milano potranno vivere un vero e proprio tuffo in una Sicilia sofisticata ma sincera, proprio come le proposte dello Chef Miuccio. Ogni piatto, dall’antipasto al secondo, è un **inno ai sapori e profumi** di quest’isola che quasi tele-trasportano i commensali tra le bellezze siciliane. Mandorle, gamberi rossi, limoni, formaggi tipici, cioccolato di Modica per finire con l’immane cannolo siciliano e molto altro: questi sono solo alcuni degli ingredienti e dei piatti che gli ospiti potranno degustare.

Per lo Chef Miuccio quello per la sua terra natia e per i prodotti che essa offre è un **amore incondizionato** che cresce insieme alla sua abilità e maestria in cucina. I piatti e le ricette eseguite dallo Chef sono un **richiamo alla tradizione siciliana** e da ogni assaggio si evince un forte senso di appartenenza alla Sicilia. Nonostante il profondo legame con la sua terra di origine, Miuccio conosce bene l’importanza della continua ricerca e studio di nuove tecniche di preparazione ed è per questo motivo che fin da subito ha collaborato con chef rinomati che hanno dato un importante contributo alla sua cucina, che ha ottenuto così un **respiro internazionale**, pur rimanendo legato alla sua Sicilia.

Una serata unica, quella del 29 marzo, che permetterà di conoscere meglio la filosofia dello Chef Luca Miuccio intesa come chiave per una scoperta autentica e sincera del territorio.

Luca Miuccio è Executive Chef del Giardino degli Ulivi, ristorante del **Grand Hotel San Pietro di Taormina**, proprietà del gruppo **Lindbergh Hotels & Resorts**. L’hotel, un 5 stelle lusso, si trova non

# LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

lontano dal centro di Taormina e si affaccia sul Mar Ionio e sull'Isola Bella. Una volta giunti qui, gli ospiti saranno avvolti dai **profumi e dai colori** che solo quest'isola è in grado di regalare e cullati dall'inconfondibile *scrusciu du mari* (il rumore del mare).

Il Grand Hotel San Pietro sorge all'interno di una villa del '900, restaurata nel dettaglio, ma tuttora custode della magnificenza con cui è stata costruita. Affacciarsi dai suoi balconi per ammirare l'incanto del mare, l'esuberanza della vegetazione, odorarne il profumo e poi chiudere gli occhi è un'esperienza indimenticabile. La vista spazia sulla splendida Isola Bella, sull'Etna e sulla baia di Naxos. Un rigoglioso giardino mediterraneo digradante sul mare diffonde effluvi di pino marittimo, ulivi e bouganville. Con SPA e Gym e una terrazza a picco sullo Ionio, La Rotonda sul Mare, rende possibile l'incantesimo di sfiorare cielo, mare e terra con un dito. Le suite, anch'esse con vista panoramica sullo Ionio, concedono momenti di piacevole riposo e risvegli quieti e rilassanti, inebriati dai profumi della macchia mediterranea che avvolge e abbraccia l'Hotel. Una grande piscina all'aperto offre nuotate a picco sul luccicante mare blu della Sicilia. Questo tempio del benessere dotato di tutti i comfort, tra cui anche SPA e Gym panoramica, è pronto a far vivere ai suoi viaggiatori un'esperienza sensoriale dove mente e corpo ringrazieranno.

**Ufficio Stampa Lindbergh Hotels & Resorts**

**PR & Go Up Communication Partners**

Gloria Peccini – [gloria.peccini@prgoup.it](mailto:gloria.peccini@prgoup.it) – 335 276 216

Eva Barri - [eva.barri@prgoup.it](mailto:eva.barri@prgoup.it) – 348 331 8502