

# LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

## Cene a 4 mani al Grand Hotel San Pietro di Taormina

*Batu, il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel San Pietro di Taormina, apre le sue porte a tre importanti chef italiani che cucineranno insieme all'Executive Chef Luca Miuccio per offrire un viaggio a 4 mani tra i sapori del Bel Paese.*



*Milano, 25 agosto 2023* – Il **Grand Hotel San Pietro di Taormina**, meraviglioso 5 stelle lusso del gruppo Lindbergh Hotels & Resorts situato a Taormina e affacciato sull'Isola Bella, si prepara ad accogliere **tre importanti chef** italiani che per **tre sere**, da fine agosto a ottobre, daranno vita a delle vere e proprie **kermesse gastronomiche** tra i sapori e i profumi della Sicilia e del Bel Paese.

**Batu**, il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel San Pietro di Taormina, farà da cornice a questo viaggio culinario. L'indirizzo, da poco inaugurato, rappresenta un autentico tempio del buon cibo, dove **amore per la Sicilia e le sue materie prime e passione per la cucina** si fondono insieme regalando agli ospiti un'esperienza sensoriale di **estrema qualità** che va a completare l'offerta del 5 stelle lusso taorminese. Alla guida di Batu e a cucinare insieme agli chef ci sarà **Luca Miuccio**, Executive Chef del San Pietro e uno dei 10 Ambasciatori del Gusto siciliani. Un'occasione importante per Miuccio, degno rappresentante della cucina siciliana, che potrà continuare a mettersi in gioco e sperimentare lavorando in sinergia con i colleghi e dando vita a nuovi abbinamenti e accostamenti che stuzzicheranno il palato degli ospiti.

Partecipare a una di queste cene significa vivere un'**esperienza immersiva**, fatta di **sapori e profumi inebrianti** ma non solo, la vista che si ha da Batu, con la luna che si riflette sul mare e il silenzio che circonda gli ospiti, regalerà panorami da cartolina che rimarranno impressi nella mente.

# LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

La prima cena è in programma per **martedì 29 agosto** e, a cucinare insieme allo chef Miuccio, ci sarà **Giuseppe Costa**, del **Bavaglino**, ristorante **1 stella Michelin** situato Terrasini, in provincia di Palermo. I due chef, Miuccio e Costa, hanno un trascorso molto simile in comune e si diletteranno ai fornelli per offrire ai commensali un **viaggio sensoriale tra i sapori della Sicilia**, senza dimenticare delle **contaminazioni esterne** che da sempre contraddistinguono la cucina dei due chef.

**Tony Lo Coco**, del ristorante **1 stella Michelin I Pupi**, sarà l'ospite della seconda cena, in programma per **domenica 10 settembre**. Originario della Sicilia proprio come Miuccio, lo chef Lo Coco sviluppa un amore incondizionato per la cucina fin dalla tenera età che, da semplice ma intensa passione, diventa la sua strada da percorrere.

L'ultima cena a 4 mani, in programma per martedì **10 ottobre**, vedrà la presenza dello chef **Gianluca Renzi** del ristorante **Celestia di Cesenatico**. Giovane ma con già alle spalle importanti collaborazioni, lo chef Renzi mostrerà le sue abilità in cucina, frutto delle esperienze vissute sia in Italia sia all'estero.

Le cene a 4 mani sono aperte agli ospiti interni ed esterni dell'hotel.

Per maggiori informazioni: telefono +39.0942.620711 – Mail: [info.sanpietro@lbhs.it](mailto:info.sanpietro@lbhs.it)

## A proposito di Lindbergh Hotels & Resorts

Lindbergh Hotels & Resorts è un gruppo alberghiero fondato da Nardo Filippetti, fondatore di Eden Viaggi, che racchiude nel suo portfolio strutture a 4 e 5 stelle presenti sul territorio italiano. Gli hotel Lindbergh sono sinonimo di **servizio tailor-made**, **italianità** e **dedizione all'ospite** e ogni singola struttura è caratterizzata da un'identità forte e autonoma che ne esalta la sua individualità. Ogni hotel si inserisce in un dialogo simbiotico con il territorio in cui si trova e diventa un vero e proprio microcosmo da vivere: il viaggio qui è inteso come scoperta di usi e tradizioni, vedute panoramiche, esplosione di sapori, sinergie culturali, servizio di qualità e dettagli Made in Italy. Oggi sono 7 gli alberghi, 4 e 5 stelle, del gruppo Lindbergh Hotels & Resorts: il Boutique Hotel 5\* Excelsior SPA & Lido e il Nautilus Family Hotel 4\* a Pesaro, nelle Marche; La Meridiana Urban Hotel a Perugia in Umbria; il Grand Hotel San Pietro 5\*L di Taormina, il Sikania Resort & SPA a Marina di Butera, il Modica Beach Resort a Marina di Modica, in Sicilia e il Cala della Torre Resort a Siniscola in Sardegna. Tra la seconda metà del 2023 e l'inizio del 2024 Lindbergh Hotels & Resorts amplierà il proprio portfolio con 2 nuove aperture: Charlie in Pesaro dal 15 giugno rafforza la presenza del gruppo nel capoluogo marchigiano, e Homie, a pochi passi dalla riviera romagnola, sarà la new entry a Rimini.

## Contatti per la stampa

### PR & Go Up Communication Partners

Gloria Peccini, [gloria.peccini@prgoup.it](mailto:gloria.peccini@prgoup.it), +39 335 276216

Eva Barri, [eva.barri@prgoup.it](mailto:eva.barri@prgoup.it), +39 348 331850