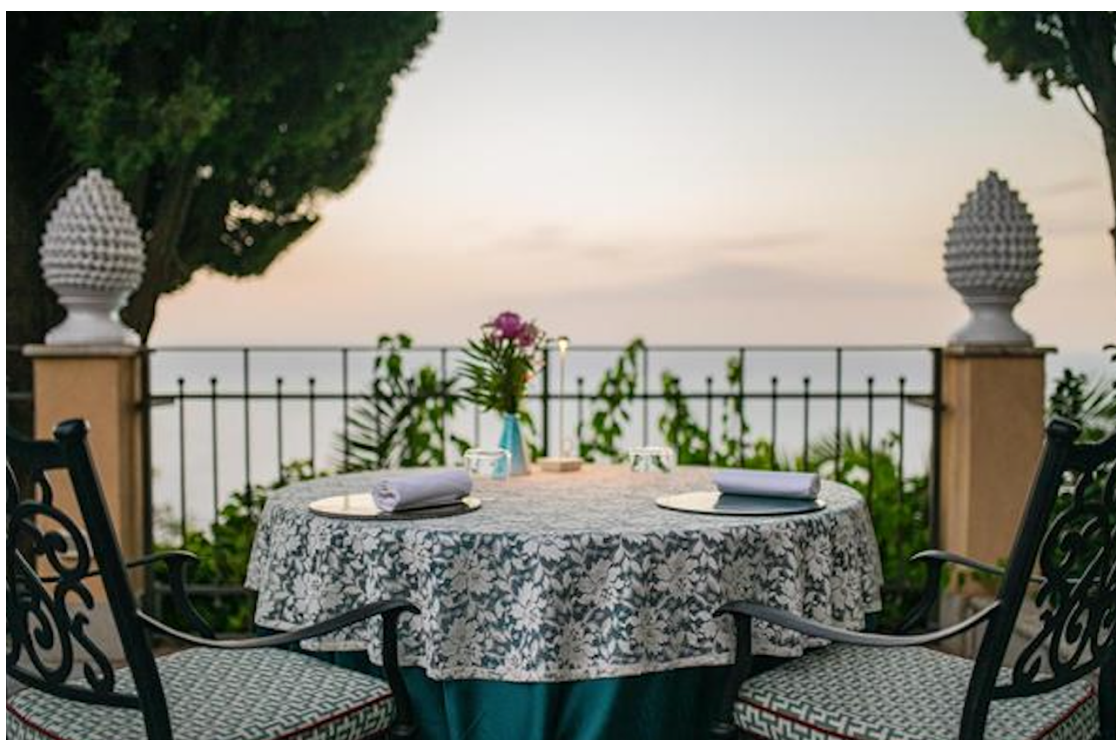


LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

A Taormina apre *Batu*, il nuovo ristorante gourmet del 5 stelle lusso Grand Hotel San Pietro

Un nuovo indirizzo che nasce dall'amore per la Sicilia e che si fonde con il rispetto e la passione per la cucina. Batu, il ristorante gourmet del Grand Hotel San Pietro di Taormina, apre le sue porte ed è pronto ad accogliere una clientela sempre più esigente e raffinata.



Milano, 31 luglio 2023 – Situata sulla costa orientale della Sicilia, Taormina è una delle mete più ambite della Sicilia. I suoi paesaggi da cartolina che regalano vedute sconfinite sul mar Ionio e sull'Etna, i profumi della cucina siciliana che si diffondono nelle vie della città e il ricco patrimonio artistico e culturale fanno di Taormina **una delle città più affascinanti** dell'intera regione, tanto da essere definita come la *Perla dello Ionio*.

Il **Grand Hotel San Pietro**, un **5 stelle lusso del gruppo Lindbergh Hotels & Resorts**, è l'indirizzo perfetto per un soggiorno dai sapori siciliani. L'hotel sorge all'interno di una villa del '900 che ha subito un importante intervento di ristrutturazione durante lo scorso inverno. Una volta entrati in questo paradiso terrestre, i turisti verranno avvolti dal profumo inebriante della macchia mediterranea che avvolge la struttura; inoltre, i più romantici potranno gustarsi una cena a lume di candela alla *Rotonda sul Mare*, una terrazza a picco sullo Ionio che offre la possibilità di celebrare, in totale riservatezza, momenti speciali.

Non è da meno l'offerta gastronomica dell'hotel che regala un viaggio senza sosta tra i sapori e i profumi di questa magica terra. Oltre al Giardino degli Ulivi, il ristorante del Grand Hotel San Pietro,

LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

turisti e amanti del buon cibo ora potranno vivere una vera e propria esperienza sensoriale al **nuovo ristorante gourmet Batu**. Il nome del ristorante si ispira ai fiori dell'ulivo, che sbocciano nel periodo compreso tra maggio e giugno; non si conosce l'esatta origine della parola *batu* ma si pensa derivi dal greco antico e il termine veniva utilizzato per riferirsi ai fiori di ulivo. Il forte legame con quello che viene considerato l'oro verde ritorna poi in tutto il menu, a partire dalla copertina che presenta rami di ulivo fioriti per poi passare a un percorso degustazione denominato *La raccolta delle olive*, che mixa prodotti della terra e il profumo e l'aroma inconfondibile delle olive. Altro menu degustazione che rispecchia perfettamente l'estro dello chef è *Luca, ago e filo*: Miuccio, in questo caso, si fa guidare dalla sua creatività che in cucina trova la sua massima espressione e, proprio come in una sartoria dove si cuciono su misura degli abiti, così preparerà piatti **ascoltando le emozioni e le sensazioni dei suoi ospiti**, trasformando i desideri dei suoi commensali in vere e proprie opere d'arte da degustare. A fare da cornice a questa magnifica esperienza, l'hotel che, con la sua maestosità, avvolge dolcemente gli ospiti e i profumi tipici della macchia mediterranea, il tutto in un **contesto di estrema pace e tranquillità** con una **vista mozzafiato sul mare**.

Così come nel Giardino degli Ulivi, alla guida di Batu c'è l'**Executive Chef e uno dei 10 Ambasciatori del Gusto siciliani, Luca Miuccio**. Dopo una serie di esperienze importanti in Italia e all'estero, Miuccio torna in Sicilia, consapevole del fatto che la sua terra natia è in grado di offrire gli spunti necessari e le materie prime per dare vita a un autentico spettacolo di sapori. Quella che propone è una cucina che punta a esaltare la cultura siciliana, offrendo così la possibilità ai suoi ospiti di continuare il viaggio alla scoperta della Sicilia anche a tavola; attraverso **giochi di consistenze, materie prime di qualità e di stagione**, lo chef mira a far **esprimere** al massimo delle sue potenzialità un ingrediente. Tra i vari piatti che meglio rappresentano lo chef e il suo amore incondizionato verso la Sicilia c'è la **ricciola alla brace** con umami di pomodoro, un piatto semplice ma di grande gusto che racchiude la cultura e la tradizione culinaria della Sicilia.

Ad accompagnare lo chef Miuccio in questa nuova avventura ci saranno Luigi Bonomo, Food & Beverage Manager, Raffaele Nicotra, Sommelier che saprà guidare gli ospiti nella scelta del migliore vino da accompagnamento, e dulcis in fundo Sandro Mazza, Pastry Chef dell'hotel che si occuperà di chiudere in bellezza l'esperienza culinaria al Batu.

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, +39 335 276216

Eva Barri, eva.barri@prgoup.it, +39 348 331850