

SENTIERI DEL GUSTO, ALLA RESERVE DUE GIORNI CON LA MEGLIO GIOVENTU' DELLA CUCINA

30 Maggio 2017

di **Redazione**



CARAMANICO TERME – La Réserve di Caramanico Terme (Pescara) ospita due giovani talenti della cucina italiana.

La sesta edizione de Il Sentiero del Gusto è in programma dal 23 al 25 giugno con la classica formula del soggiorno benessere abbinato a un'esperienza gourmet da vivere nell'arco di un intero fine settimana, tra le cene del venerdì e del sabato e la degustazione di straordinari vini abruzzesi.

Il tema del weekend è “La Meglio Gioventù” con due chef che rappresentano perfettamente la nuova generazione di talenti con un futuro luminoso piantato saldamente nella memoria.

Il Ristorante Bros’ di Lecce, rappresentato da **Floriano Pellegrino**, autentico giramondo formatosi alla corte degli chef più importanti d’Europa ma intimamente legato al suo Salento, propone una cucina territoriale contagiata però da registri tecnici internazionali e d’avanguardia appresi nel corso dei suoi innumerevoli viaggi.

Federico D’Amato, figlio d’arte, assieme al padre **Gianni** al timone prima dello storico “Rigoletto” e ora del Caffè Arti e Mestieri di Reggio Emilia, stella Michelin. Con lui il piacere della tradizione e la cucina del territorio incontrano una creatività estremamente contemporanea e un entusiasmo contagioso, che si assapora in ogni suo piatto, tripudio di colori e fragranze.

IL PROGRAMMA

Venerdì 23 giugno

dalle ore 20,00 – Aperitivo al Salone Le Foyer. A seguire cena gourmet a cura del Ristorante Bros’ di Lecce rappresentato dallo chef Floriano Pellegrino. In abbinamento i vini della cantina Nicodemi.

Sabato 24 giugno

dalle ore 18,30 – Laboratorio del Gusto: degustazione di vini abruzzesi dal tema “Cerasuolo d’Abruzzo: tradizione contadina” in compagnia di Alessandro Bocchetti.

A seguire cena gourmet a cura dello chef Federico D’Amato del ristorante Caffè Arti e Mestieri di Reggio Emilia, stella Michelin. In abbinamento vini della cantina Gentile”.

Il Sentiero del Gusto comprende soggiorno 2 notti in bed & breakfast, accesso libero alla SPA, utilizzo del Kit La Réserve (accappatoio, kaftano, telo piscina, ciabattine infradito), due cene con gli chef Pellegrino e D’Amato e tutto quanto previsto dal programma.

I costi sono di 370 euro a persona in camera Elegance, 420 a persona in camera Prestige.

Se si prenota il Sentiero del Gusto entro domenica 11 giugno si può ottenere l’intero pacchetto a una tariffa particolarmente conveniente – 320 euro Elegance, 370 Prestige – e garantirsi in anticipo la partecipazione all’evento, che ha posti limitati.

