

COMUNICATO STAMPA

RICETTE ESTIVE CONSIGLIATE DAGLI CHEF **DA PREPARARE ANCHE A CASA**

**Buona estate (e buon appetito) da Space Hotels,
in vacanza nei suoi alberghi e una volta tornati a casa**



Pasta con melanzana alla brace, datterino giallo e ricotta salata

Space Hotels ha fra i suoi alberghi in tutta Italia indirizzi speciali anche dal punto di vista della ristorazione: strutture che vantano al loro interno ristoranti accoglienti e scenografici, dalla cucina rinomata. Per l'estate in corso ecco i suggerimenti degli chef per mangiare con gusto, leggerezza e attenzione alla stagionalità, in modo semplice e veloce: massima resa con poco sforzo.

Il gruppo Space Hotels consiglia le strutture adatte alle vacanze desiderate, prenotabili in ogni momento tramite il numero verde gratuito 800.813.013, i GDS (codice SX) o il sito www.spacehotels.it.

Da Venezia e da Ragusa due ricette estive fresche, veloci e leggere, ma sempre interessanti, facili da replicare anche a casa per un sofisticato effetto gourmet. **Il fil rouge delle ricette è il re dell'estate italiana: il pomodoro.**

L'Hotel Saturnia&International di Venezia propone **un vivace gazpacho con piovra** dello Chef Alfonso Cicerale; mentre Poggio del Sole Resort di Ragusa suggerisce **una versione light della pasta alla Norma, senza frittura e destrutturata**, dello Chef Dario Di Liberto.

Due piatti moderni e creativi per come sono stati strutturati, che **suggeriscono l'estate già solo leggendo le semplici ricette firmate dagli Chef.**

Hotel Saturnia & International a Venezia

È uno degli alberghi storici della città, 4 stelle Superior, situato nella famosa Calle Larga XXII Marzo, la via dello shopping, a 80 metri dal Teatro La Fenice, a due passi da Piazza San Marco e vicino al museo Guggenheim. Accoglie i suoi ospiti nell'ampia terrazza solarium con vista sulla Chiesa della Salute e sui tetti di Venezia. Durante la bella stagione vengono serviti colazione, pranzo e cena nella tipica corte veneziana del prestigioso Ristorante La Caravella, dove anche ospiti con precise esigenze alimentari

hanno la tranquillità di trovare sempre il pasto perfetto. Lo **Chef Alfonso Cicerale**, lucano d'origine, propone una **cucina mediterranea** classica rivisitata in chiave moderna e creativa, **con tecniche di cottura innovative e salutistiche**, dando importanza a ogni minimo dettaglio per valorizzare l'identità dei piatti. **Le sue ricette vogliono essere leggere, gustose e al tempo stesso accattivanti alla vista.**

La ricetta dello Chef Alfonso Cicerale

Gazpacho di pomodoro e peperoni, con piovra cotta all'acqua sua, verdure croccanti e olive taggiasche

Ingredienti per 4 persone: piovra congelata 1kg; olive taggiasche 60 gr; cetriolo pulito 350 gr; peperoni sbucciati 400 gr; pomodori pelati 700 gr; ketchup 100 gr; olio evo 150 ml; aceto mele q.b.; aceto balsamico q.b.; Tabasco q.b.; sale q.b.; pepe q.b.; carote 100 gr; cipolla 100 gr; vino bianco 100 ml; 2 foglie alloro; finocchio 100 gr; sedano 100 gr.



Per il Gazpacho: mondare e tagliare i cetrioli e i peperoni a cubetti. Porre tutto in un contenitore con i pelati, il ketchup, olio evo 100 ml. Frullare con un frullatore ad immersione in modo parziale (lasciando che le verdure si tritino, ma non troppo) poi condire con gli aceti e aromi, lasciar marinare almeno un paio d'ore.
Per la piovra: preparare un fondo con carote e cipolle affettate; trasferire in pentola e rosolare con 50 ml d'olio evo, nel frattempo lavare e pulire bene la piovra, adagiarla sul fondo, aggiungere 2 foglie d'alloro, vino bianco e lasciar cuocere a fuoco lento per una buona ora con coperchio nel suo stesso liquido che si estrae durante cottura. Successivamente tagliarla a pezzetti medi, saltarla in un pentolino antiaderente a fuoco vivo con olive taggiasche e leggero filo d'olio delle stesse olive.

Poggio del Sole Resort a Ragusa

Poggio del Sole Resort di Ragusa è un rifugio per corpo e spirito. Immerso nell'incantevole contesto dell'altipiano ibleo, nella luminosa campagna ragusana tra la città e il mare, offre **un vivace connubio tra stile contemporaneo e architetture tradizionali: è nato dalla modernizzazione di un'elegante villa padronale, del magazzino, delle ampie stalle e scuderie.** Oggi è una struttura polifunzionale, uno dei più completi esempi di ospitalità siciliana che, in una suggestiva ambientazione, annovera fra i suoi servizi una spa, una piscina, un centro congressi con tre sale per banqueting, meeting ed eventi, il lounge bar Maizè e due ristoranti: **il Ristorante dell'Angelo, gourmet, e la più informale Hostaria, con pizzeria.** Lo **Chef Dario Di Liberto** guida la cucina del resort, In un ambiente così variegato può non solo portare avanti la sua idea di cucina, realizzando **ricette della tradizione rivisitate in chiave personale e moderna**, ma può anche sperimentare ogni giorno piatti differenti per rispondere alle richieste della diversa clientela presente in struttura, sempre nel pieno **rispetto delle materie prime e della stagionalità.**

La ricetta dello Chef Dario di Liberto

Pasta con melanzana alla brace, datterino giallo e ricotta salata (nella foto in alto)

Ingredienti per 4 persone: 320 gr di fusilli bucati; una melanzana; passata di pomodorino giallo q.b.; ricotta salata q.b.; basilico; aglio.

Cucinare una melanzana intera in forno (preferibilmente a legna). Una volta cotta, rimuovere la buccia e i semi interni. Frullare la polpa condita con olio, sale, un po' d'aglio e basilico.

Cuocere la passata di pomodoro datterino giallo e procedere con la cottura della pasta. A cottura ultimata, mantecare i fusilli con la crema di melanzane e servire in un piatto fondo con alla base la passata di datterino, e terminare con una spolverata di ricotta salata. Decorare con foglie di basilico fresco.

Su Space Hotels

Space Hotels, gruppo alberghiero nato nel 1974, è attualmente presente nel nostro paese con una collezione unica di **più di 60 alberghi indipendenti da 3 a 5 stelle in 35 destinazioni business e leisure italiane**. L'offerta di Space Hotels comprende: soggiorni di lavoro o di vacanza; organizzazione di meeting e congressi; la grande cucina di alcuni tra i migliori chef italiani; relax, massaggi e sauna in eleganti centri benessere. In ogni soggiorno sono sempre inclusi breakfast, una bottiglietta d'acqua e free Wi-Fi. Per le prenotazioni è attivo il numero verde gratuito 800.813.013, i GDS (codice SX) o il sito www.spacehotels.it.



Space Hotels – Numero verde 800.813.013

E-mail: space@spacehotels.it - Internet: www.spacehotels.it



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook