

L'AranciMonamour per Pommery Golf Cup



Sarà l'Arancimonamour, l'ultima novità in cucina della stella Michelin Pietro D'Agostino, chef JRE, ad accompagnare il Royal Blue Sky Pommery, lo champagne scelto come fil rouge al Pommery Golf Cup, il prestigioso circuito dedicato agli appassionati di Golf, che farà tappa, sabato prossimo 10 giugno al **Donna Fugata Resort di Ragusa**. Un connubio a cinque stelle, quello AranciMonamour, appena nato e già consacrato tra le proposte più innovative all'Italian Gourmet di Milano e lo Sky Pommery champagne, ideale per accompagnare appetizer e snack veloci.

Il Pommery Golf Cup arriva in Sicilia per la sua seconda tappa, durante la quale sarà protagonista ai fornelli anche lo chef Pietro D'agostino di Taormina. Agli ospiti il rappresentante siciliano dei giovani chef europei, presenterà un classico della cucina italiana, reinterpretato in chiave contemporanea e presentato in versione finger. Una prelibatezza siciliana ai sapori di mare, con un ragù di seppioline e una base di riso Artemide, condito con finocchietto selvatico, agrumi, mandorle, basilico e caviale di lumaca madonita.

E se l'Arancimonamour rappresenta la novità easy gourmet dello chef D'agostino, altre due saranno le pietanze che racconteranno una Sicilia, ricca di materie prime, raffinata e originale: un tonno con cipolla di Giarratana e fave di cacao; e come dolce, una cornucopia ripiena di ricotta abbinata ad una morbida marmellata di arance.

“Racconterò una Sicilia, cuore del Mediterraneo, che anche in cucina rispecchia una straordinaria stratificazione di culture – spiega D'Agostino – memoria e territorio, sono questi gli ingredienti principali che valorizzo nei miei piatti, nel rispetto delle stagioni della terra e utilizzando ingredienti tipici, dagli ortaggi al pesce azzurro, il vero re del Mediterraneo”.

La IV edizione della manifestazione, organizzata dalla Maison Vranken-Pommery, partita da Roma lo scorso 20 maggio, celebra anche quest'anno il valore dell'arte del Bien Vivre. L'Experience Pommery si rinnova, così, sui green per esaltare il migliore stile di vita, il fair play e la riflessione in un contesto di raffinata serenità, a contatto con la natura, unendo la grande cucina, lo sport e il relax in quattro tappe.

Link: <http://www.enonews.it/2017/06/larancimonamour-dello-chef-pietro-dagostino-per-pommery-golf-cup/>