



NON SOLO TENNIS, AL COUNTRY DI PALERMO TRE CENE FIRMATE DA TRE CHEF DONNA STELLATE

Accanto al torneo internazionale di tennis Ladies Open al Country Time club di Palermo dal 20 al 28 luglio si disputa un vero e proprio torneo di odori, sapori, colori. Tre serate nel segno della cucina di qualità. Le tre cene saranno accompagnate dai vini delle cinque tenute siciliane di Cusumano che si svolgeranno in un'area lounge realizzata a bordo piscina del Country Time Club. Tre 'Stelle' accomunate dall'amore per la grande cucina del sud Italia e da una stella Michelin. Il 23 luglio sarà la volta di Martina Caruso del Signum di Salina, il 24 toccherà a Caterina Ceraudo del Dattilo di Strongoli in Calabria, mentre chiuderà la mini-rassegna Patrizia Di Benedetto del Bye Bye Blues di Palermo giovedì 25 luglio. Ad aprire gli appuntamenti collaterali al prestigioso torneo di tennis il

cuoco e osteria palermitano Filippo La Mantia con una festa lunedì 22 luglio. I piatti, gli abbinamenti con i vini Cusumano e le ricette sono raccolti in un libro, "Il sapore della rinascita", del fotografo Pucci Scafidi.



'Amara' Night LE SERATE A SORPRESA IN GIRO PER LA SICILIA

Scorze d'arancia rossa Sicilia Igp, erbe e acqua di sorgente dell'Etna, un lavoro completamente artigianale e una ricetta in buona parte segreta. Nasce così 'Amara', amaro siciliano - e il gioco di parole è voluto - che nel mood dell'estate 2019, oltre singolo, diventa intrigante nell'ensemble di molte miscele e, quindi d'ispirazione per molti barman e bartender dell'Isola.

Un'idea creativa nata quest'anno è 'Amara Night', le serate a sorpresa in giro per la Sicilia realizzate dall'azienda di Edoardo Strano. Notti siciliane, tutte diverse come i cocktail realizzati dai bartender coinvolti.

Così il liquore all'arancia sorprende in diverse versioni: 'RazAmara', un pestato di arancia, lime con ghiaccio tritato, vodka, Amara, angostura all'arancia e chinotto, ideato da Adriana Tinnirello del Razmataz di Catania.

Si cambia locale e la sera dopo va in scena l'AmAricano, il cocktail pensato dal barman Salvo Marletta della 'A Putia dell'Ostello' fatto con Amara, liquore di gelsi, Bitter Mulasano, Belsazar Vermouth rosso, angostura, soda wate.

Rotta verso Taormina per gustare la versione di Francesco Buzzurro con il suo 'Broccolino', il nome storpiato di Brooklyn dagli emigranti italiani, il cocktail del 'Daiquiri' di Piazza Paladini dedicato ad Amara: un mix di whisky, Amara e gocce di bitter all'arancia.

Poi il 'Donnie Brasco' preparato dall'head barman del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina, Claudio Adelfio e di 'Amara Spritz' e 'Amara Mule' realizzati da Andrea Ingegnere del Licchio'sbar. Ad essere coinvolti nelle Amara Night c'è anche Nni Popó 'Drink&Fooddi' dei fratelli Sardo a Racalmuto. A lasciarsi ispirare da 'Amara' per un cocktail anche un grande chef come il due volte stellato Ciccio Sultano, che ha da poco firmato una carta di sei cocktail dedicati ad Amara. **Lillo Maiolino**

I liquori siciliani viaggiano in Bentley

La tradizione si trasforma in lusso. Con questo spirito la qualità dei liquori artigianali siciliani 'Giardini d'Amore', custoditi in preziose bottiglie esclusive, si sposa con un marchio prestigiosissimo di auto, Bentley, grazie alla partnership con il Gruppo Fassina, esclusivista nazionale del marchio Bentley. Il lusso, dunque, viaggia sul lusso. La collaborazione si concretizzerà, nei prossimi mesi, con il lancio di una campagna pubblicitaria che vedrà insieme i liquori della maison siciliana con la nuova Continental GT Convertible, ultimo modello deluxe di Bentley. Cosa lega uno storico marchio dell'auto e questi liquori che nascono a Roccalumera in provincia di Messina? «Sicuramente, l'impegno verso la qualità, l'abilità artigiana, la ricercatezza delle materie prime e dei materiali, l'esclusività», spiega Katia Consentino - responsabile Comunicazione di Giardini d'Amore - tutte caratteristiche che declinate in modo diverso sono elementi fondanti di entrambi i marchi». Puntiamo a valorizzare il made in Sicily anche con un'immagine nuova della nostra regione - prosegue Consentino - così è nata la nostra linea di bottiglie, il marchio dell'azienda e questa nuova avventura ci proietta ancora di più in una dimensione nazionale, e non solo, che parla di Sicilia, di intensi profumi mediterranei, che nascono dai migliori prodotti agricoli del territorio e sono gli ingredienti principali dei nostri liquori». **L. M.**

