

Appuntamenti

Marina di Ragusa, la fredda colazione siciliana di La Anchoa

di: Redazione

14 luglio 2018



La stagione estiva a Marina di Ragusa quest'anno porta una novità sui tavoli del ristorante **La Anchoa**: una fredda Colazione alla siciliana "vista mare", complice una mantecatrice, ovvero, una macchina da gelato espresso.

Il 15 luglio cittadini e turisti saranno invitati a scoprire il nuovo *petit déjeuner* del ristorante.

Dalle ore 8,30 alle 12,00 si potranno assaggiare **granite, sorbetti e gelati**, realizzati con materie prime locali, di alta qualità, in abbinamento con il **pane di pasta dura ragusano** o con le tipiche **brioche**.

Si tratta dell'evento inaugurale di una nuova iniziativa di La Anchoa, uno dei ristoranti più belli e interessanti sul Lungomare di Marina di Ragusa, il locale propone una cucina genuina ed elegante, arricchita da una bella carta vini.

L'iniziativa è, in effetti, una novità. Mai prima il ristorante era stato attivo per la **colazione**. Con l'arrivo di **Principessa**, questo è il nome della mantecatrice, l'obiettivo è diventare punto di ritrovo fisso per il primo pasto della giornata.

Una novità che profuma di tradizione e che dal 16 luglio sarà disponibile ogni mattina al ristorante e per tutta la stagione estiva.

Nota tecnica

Si tratta di una macchina ideata e realizzata da **Motor Power Company** ed è in grado di mantecare velocemente e con semplicità. Il segreto è il movimento dei bracci, variabile e controllabile. Questo riproduce, infatti, il lavoro delle **braccia dell'artigiano**. In occasione dell'evento, sarà il maestro gelatiere **Salvatore Terranova** a preparare i dolci freddi. E' previsto inoltre uno speech in cui il maestro racconterà la **storia della granita siciliana** e farà una dimostrazione dal vivo della preparazione.

Ristorante La Anchoa

Lungomare Andrea Doria 21

Marina di Ragusa (RG)

Telefono: 0932230561 Per informazioni sull'evento: info@italiacibum.it