

Ristoranti

A Taste of Italy: Roberto Toro porta la cucina siciliana a Singapore

di: Redazione

22 gennaio 2025



Dal 14 gennaio al 15 febbraio 2025, MANDALA CLUB x BELMOND: A Taste of Italy è l'evento che vede protagonisti gli Chef di quattro delle proprietà più iconiche di Belmond in Italia portando gli ospiti ad immergersi nel sogno della Villeggiatura italiana.

Ogni settimana enogastronomica è dedicata alla ricchezza culinaria della nostra terra, abbracciando la cultura e il patrimonio regionale e trasportando gli ospiti attraverso affascinanti racconti di cucina e tradizione. Partendo da nord, dall'Hotel Cipriani a Venezia, passando per il Castello di Casole in Toscana e dal Caruso in Campania, per arrivare a sud fino al Grand Hotel Timeo in Sicilia, questo viaggio dei sensi è pensato per stuzzicare il palato con sapori autentici da tutta la penisola che celebrano la bellezza dello "slow travel".

Il Mandala Club di Singapore è un centro nevralgico dove sviluppare connessioni, situato all'interno di un edificio storico sapientemente ristrutturato. Con un focus sulle arti, la ristorazione di alto livello e il benessere olistico, il club offre ai suoi membri e ai loro ospiti uno spazio d'ispirazione per celebrare la cultura e creare nuove relazioni. Ogni esperienza al Mandala Club è creata con meticolosa attenzione ai dettagli – dalla ristorazione agli eventi culturali, favorendo la crescita di una comunità guidata da una passione condivisa per l'arte, la cucina e la gioia di vivere.



La seconda settimana di questa serie di eventi unici è dedicata alla cucina siciliana, rappresentata da Roberto Toro, Executive Chef al Grand Hotel Timeo, A Belmond Hotel, Taormina e Chef del ristorante Otto Geleng, una stella Michelin.

Dal 21 al 25 gennaio 2025, ogni giorno sia a pranzo sia a cena, lo Chef Toro delizia i palati asiatici con la sua cucina facendosi portavoce a Singapore della ricchezza del patrimonio enogastronomico siciliano.



Infatti, al centro della filosofia culinaria dello Chef Roberto Toro c'è un profondo amore per la semplicità e l'autenticità dei sapori della Sicilia. Lo Chef predilige gli ingredienti locali e i suoi piatti evocano i colori, i profumi e i gusti della sua infanzia, intrecciando ricordi personali e influenze culinarie globali in un'espressione sofisticata della gastronomia siciliana.

I menu di pranzo e cena pensati da Roberto Toro per gli ospiti del Mandala Club esaltano la cucina siciliana nelle sue diverse sfaccettature. Il pranzo include antipasti come la tradizionale caponata, il carciofo ripieno con ricotta e olio al basilico, seguiti da piatti principali come i rigatoni alla Norma o il branzino all'Eoliana, concludendo con dei dolci che esaltano gli ingredienti più genuini dell'isola, come la sfera di ricotta alla mela cola dell'Etna o un dessert a base di limone Interdonato.



Il menu della cena, più esteso, include anche piatti da condividere come l'insalata di baccalà alla Ghiotta o i moscardini alla siciliana, in aggiunta agli antipasti singoli che rispecchiano le opzioni del pranzo. Tra i piatti principali ci sono anche alcuni cavalli di battaglia dello Chef Toro come i suoi tortelli ripieni di basilico e pecorino, mentre la selezione di dessert si espande per includere un vassoio di tanti piccoli assaggi di tradizionali dolci siciliani da condividere.