

Appuntamenti Ristoranti

Viaggio attraverso il Mediterraneo: gli Chef Massimo Mantarro e Rodolfo Lavrador insieme al Principe Cerami nell'inedita cena

di: Redazione

24 marzo 2025



Il 15 aprile lo Chef Massimo Mantarro accoglie Rodolfo Lavrador, Head Chef del Ristorante CURA, 1 stella MICHELIN, al Four Seasons Hotel Ritz Lisbon – in una cena che desidera portare gli ospiti in un *viaggio attraverso il Mediterraneo*. *“Questa è un’opportunità unica per portare la gastronomia portoghese e quella di CURA in una regione ricca di storia e tradizioni culinarie, creando un menu che forgia un legame speciale tra le due culture”* – aggiunge lo chef portoghese. *“Sia l’Italia che il Portogallo hanno origini contadine, cultura, tradizioni molto legate al territorio e sono felice di accogliere lo Chef Lavrador che, come me, con i semplici elementi della terra, cerca ogni giorno di arrivare alla creazione di una cucina elegante e di carattere”* – conclude lo Chef Mantarro.



Gli Chef Mantarro e Lavrador portano in tavola il filo conduttore della serata, la cultura e l'heritage che unisce la Sicilia al Portogallo – una cultura che, pur apparentemente a tratti diversi, ha tanti aspetti simili che si ritrovano qui a tavola, attraverso ad esempio il *cous cous*, il *branzino*, gli *agrumi*, il *baccalà*, i *frutti di mare*, le *verdure dell'orto*, come gli spinaci.

Mantarro e Lavrador hanno scelto di puntare alla raffinatezza della materia prima e per l'eccezionale serata, lo Chef Mantarro ha dato vita ad un nuovo piatto, il "*Plin scorfano, melanzane e zafferano Ennese*" – come tributo al mediterraneo.

Durante la cena, Alessandro Malfitana Head Sommelier del Principe Cerami, ha studiato uno speciale abbinamento di vini – chiamato *Caravella delle due Corone*, in ricordo delle imbarcazioni portoghesi e delle due Corone, il Regno di Sicilia e del Portogallo. Questo inedito percorso accosta vini portoghesi sulle portate siciliane e vini siciliani – specialmente dell'Etna – sui piatti portoghesi, in un itinerario senza pari.

La cucina tradizionale portoghese è profondamente distinta, con profumi intensi in cui lo Chef Rodolfo Lavrador sta catturando l'essenza della cucina in un modo nuovo, per esaltare sapori familiari attraverso l'utilizzo di tecniche innovative. La filosofia di Lavrador si allinea perfettamente con l'etica di CURA: un impegno verso qualità, precisione e sostenibilità. "*La semplicità è fondamentale*", spiega. "*Considerando le attuali preoccupazioni riguardo allo spreco alimentare, diamo priorità alla sostenibilità selezionando con cura gli ingredienti e riducendo al minimo gli sprechi, garantendo che ogni elemento venga valorizzato e utilizzato con attenzione*". – commenta lo Chef Lavrador.



Il percorso di Lavrador verso la vetta della cucina del Ristorante CURA a Lisbona è stato tutt'altro che convenzionale. Nato in una famiglia di avvocati, ha iniziato a studiare legge prima che la sua passione per la cucina prendesse il sopravvento. Il suo percorso culinario lo ha portato da Madrid a New York City, dove ha lavorato ad Agern, un ristorante scandinavo stellato MICHELIN – è seguita Londra, con un'altra esperienza di alta cucina stellata MICHELIN nell'East End a Mãos, prima di tornare a Lisbona, prima come capo Chef all'Ofício, un locale di cucina portoghese contemporanea. Da quando è entrato a far parte del team del CURA, prima come sous chef, ha portato in tavola la sua esperienza internazionale e il suo profondo apprezzamento per i sapori portoghesi. Ora, Lavrador mira a portare la cucina raffinata a un nuovo livello.



Lo Chef Mantarro continua così a creare, ogni anno a Taormina e al Ristorante Principe Cerami opportunità senza precedenti per vive esperienze gastronomiche internazionali anche in Sicilia, eliminando i confini di un'isola. Da uomo siciliano, la ricerca di perfezione e qualità, la dedizione verso la sua professione, il rispetto della sua brigata, sono lo specchio del suo carattere e del suo profondo amore per l'isola su cui è nato. In continua evoluzione, la sua cucina, grazie all'utilizzo della tecnica e alla ricerca costante, porta avanti nel tempo l'antica e rigorosa cultura siciliana, attraverso la tavola.

Immaneabile in questo nuovo sodalizio la bellezza del Mediterraneo e di Taormina, da ammirare tra le mura dell'ex convento e anche mentre gli ospiti si accomodano a Tavola

Menu

TONNO

Ventresca di Tonno, pomodoro, agrumi, lattuga – Chef Rodolfo Lavrador

GAMBERI SCARLATTI

Gamberi scarlatti, baccalà, burro tostato, menta – Chef Rodolfo Lavrador

PLIN

Plin, scorfano, melanzane e zafferano Ennese – Chef Massimo Mantarro

BRANZINO

Branzino di lenza, couscous di montagna, vongole, spinaci – Chef Rodolfo Lavrador

MAIALINO NERO

Maialino, cime di rapa, limone – Chef Massimo Mantarro

FRAGOLA

Fragole, cetriolo, alga dolce – Pastry Chef Abagnale

È UNA BUFALA?

Ricotta, olive nere, salicornia – Pastry Chef Vincenzo Abagnale

Per prenotazioni:

Principe Cerami

Cerami.taormina@fourseasons.com

+39 0942 613310