

Appuntamenti

Il Grand Hotel San Pietro teatro dell'incontro tra Giappone e Trinacria per una sera

di: Redazione

19 agosto 2025



Il ristorante **Batu**, la proposta fine dining del **Grand Hotel San Pietro di Taormina**, ospita una serata d'alta cucina dal sapore internazionale: protagonista un inedito omakase a quattro mani, firmato dallo chef resident **Luca Miuccio** e da **Tomohiro Uido**, stella Michelin con il suo *Le Village Tomohiro* a Marly-le-Roi, nei pressi di Parigi.



In linea con la filosofia della cucina dello chef Miuccio, fortemente radicata nel territorio ma aperta al mondo, la cena rappresenta un ponte gastronomico tra Oriente e Mediterraneo e l'occasione per svelare La Rotonda sul Mare, terrazza sospesa sull'Isola Bella e gioiello nascosto dell'hotel, un luogo d'eccezione concepito per chi cerca un lusso discreto ed emozionale.

Una sola tavola conviviale per appena otto ospiti, pronti a lasciarsi guidare in un percorso dove fidarsi dello chef è parte integrante dell'esperienza. Il termine giapponese *omakase* significa infatti "mi affido a te": una formula in cui il cliente rinuncia a scegliere, affidandosi completamente alla creatività e sensibilità dello chef. Più che una cena, un rito.

La filosofia dell'*omakase*, che fonde tecnica, poesia e stagionalità, si intreccerà con l'identità profonda della cucina siciliana in un menu "a sorpresa", ideato piatto dopo piatto come un dialogo tra ingredienti locali e tecniche lontane. Un viaggio gastronomico unico che rappresenta la sintesi perfetta della cucina di Luca Miuccio in cui sperimentazione creativa e materia prima siciliana si fondono in riuscite esecuzioni.

La serata inizierà alle 20 con un drink di benvenuto sulla terrazza, durante il quale gli ospiti potranno conoscersi e ascoltare l'introduzione degli chef. I due chef alterneranno quindi le portate, raccontando personalmente la genesi di ogni piatto. Il percorso si concluderà con un dessert congiunto, simbolo dell'incontro tra le due culture, accompagnato da un brindisi finale a base di sake o passito, secondo preferenza.

Il menu prevede cinque portate con abbinamento di champagne. Prenotazione obbligatoria.

Bàtu – Grand Hotel San Pietro

Via Pirandello, 50 – Taormina (Me)

tel. 366 6341175/0942 620711

info.sanpietro@lbhs.it

www.sanpietrotaormina.com

La struttura dispone di un ampio parcheggio privato ad uso esclusivo degli ospiti



Luca Miuccio e il progetto Batu

Classe 1987, originario di Taormina, Luca Miuccio si avvicina al mondo del cibo sin

da giovanissimo, lavorando nell'azienda di famiglia specializzata in forniture agroalimentari dove sviluppa un profondo amore per le materie prime di qualità. Da lì, un percorso che lo porta in ristoranti stellati e strutture Relais & Châteaux in Italia, tra cui i taorminesi *Villa Sant'Andrea* e *San Domenico Palace Hotel*, e all'estero sviluppando una visione gastronomica di respiro internazionale e contemporanea, ma sempre ancorata alle radici isolane. Oggi, come executive chef del Grand Hotel San Pietro – 5 stelle lusso del gruppo Lindbergh Hotels – Miuccio propone al Batu una cucina che si distingue per l'attenzione alla sostenibilità e al recupero delle tradizioni agroalimentari locali, in cui il vegetale è protagonista assoluto, mentre carne e pesce diventano elementi di contorno pensati per esaltare, e non sovrastare, l'essenza del piatto. Una visione non solo creativa, ma anche etica: una riflessione profonda sul nostro modo di mangiare e sulle responsabilità della cucina verso il pianeta. In quest'ottica, l'intero progetto gastronomico del Batu, rappresenta un manifesto di approccio consapevole alla tavola, dove il gusto diventa racconto e il piatto una riflessione sul nostro rapporto con il cibo e il pianeta.



Tomohiro Uido e Le Village Tomohiro

Nato in Giappone e affascinato sin da giovane dalla cucina francese, Tomohiro Uido si trasferisce nel 1989 in Francia, dove si forma in ristoranti pluristellati come *La Côte Saint Jacques*, *Le Trèfle à Quatre Feuilles* e *La Terrasse*. Dopo diverse esperienze tra Belgio e Costa Azzurra, approda negli Yvelines dove incontra Nadine, sua futura moglie, con cui nel 2001 apre *Le Village Tomohiro* nel cuore del vecchio borgo di Marly-le-Roi. In cucina lui, in sala lei, il ristorante in pochi anni diventa una delle tavole più apprezzate della regione, fino a conquistare la stella Michelin nel 2011 grazie a una cucina raffinata che fonde l'eleganza nipponica alla solidità della tradizione gastronomica francese. Ogni piatto è un equilibrio di gusto, precisione tecnica e senso estetico, pensato come un piccolo quadro da gustare.