

PESCARA: CAFE' LES PAILLOTES, A CENA CON LE STAR CHIUDE COL BOTTO

29 Agosto 2013



PESCARA - Volge al termine "A cena con le star", la fortunata manifestazione firmata dal Café Les Paillotes dedicata all'alta gastronomia, al Gourmet Restaurant di Pescara.

Dopo una lunga estate ricca di successi e caratterizzata dal tutto esaurito, si chiude in bellezza, domenica 1 settembre, con una cena a quattro mani realizzata dagli chef Heinz Beck e Davide Pezzuto.

Il menu creato ad hoc ben si sposa con la grande occasione: tartare di scampi con papaya, cetriolo e caviale; tonno tonnato; maccheroncini integrali al ferretto con gamberi rossi, purea di melanzana affumicata e croccante di pane; merluzzo nero in crosta di 'nduja su minestrone di verdure con trippette e sfera ghiacciata ai frutti rossi su crema al tè con lamponi cristallizzati.

Nulla è lasciato al caso: la maestria dello chef Beck e la passione del giovane Pezzuto, insieme per soddisfare i palati più esigenti e per regalare agli ospiti un'esperienza di gusto davvero memorabile.

Dopo il grande successo ottenuto nel corso dell'estate 2012 dalla prima edizione, A cena con le Star è stata fortemente sostenuta dal Cavalier Filippo Antonio De Cecco, padrone di casa e presidente del pastificio, che ha sposato con entusiasmo l'idea del Restaurant manager Andrea La Caita.

La manifestazione, grazie alla collaborazione dei giornalisti Luigi Cremona e Lorenza Vitali di Witaly ha visto quest'anno 10 famosi chef stellati avvicinarsi per 11 diverse giornate al fianco del Resident Chef del Café Les Paillotes Pezzuto, per un'estate indimenticabile sul lungomare di Pescara.

Il Café Les Paillotes si avvale da tempo della consulenza di Heinz Beck, grazie al quale il ristorante ottiene l'ambita stella Michelin nel 2009.

Resident Chef del Café Les Paillotes, Davide Pezzuto, giovane e forte della splendida esperienza maturata a "La Pergola" del Rome Cavalieri, dove è stato sous chef proprio di Heinz Beck, che tuttora lo segue e lo supervisiona in qualità di consulente del Ristorante pescarese, approda al "Café Les Paillotes" e mantiene la stella assegnata dalla prestigiosa Guida rossa.

La sua è una cucina mediterranea, che ruota intorno ai concetti di semplicità e rispetto della materia prima.

I suoi piatti, infatti, non prevedono mai più di tre o quattro ingredienti e vengono preparati con metodi di cottura in grado di non alterare il gusto autentico delle pietanze e, quindi, del piatto.

Il Ristorante fa parte dello stabilimento balneare Il Lido delle Sirene, esempio d'eccellenza per il litorale pescarese: accanto all'ottima cucina curata da Pezzuto, il beach resort offre anche il ristorante pizzeria Il Granchio Royal, il Robinson Crusoe Beach Bar and Grill, La Paiottina Sushi e Oyster Bar, la Disco Beach e una spiaggia privata, Le Palme.

Il Lido delle Sirene è luogo ideale dove trascorrere le giornate estive sin dalla mattina, prendendo il sole sulla spiaggia privata mentre i bambini giocano e si divertono in sicurezza nel Baby Club, per concedersi una sosta rigenerante in riva al mare con un gustoso aperitivo al tramonto o trascorrere una serata divertente con gli amici fino a notte fonda.