

Primo Piano Ristoranti

# Kisté, il nuovo ristorante di Pietro D'Agostino. Opening: 16 Marzo

di: Redazione

8 marzo 2017



Dopo 10 anni di successi e una stella Michelin, **Pietro D'Agostino** del ristorante **La Capinera** aprirà un nuovo ristorante a **Taormina**. Impostato sull'essenzialità dei prodotti e della cucina, sarà un contenitore gastronomico dove assaporare la tavola in modo semplice e offrire tutti i giorni alta cucina in una formula "easy gourmet". Fondamentale la selezione di materie prime, le stesse utilizzate nella sua cucina: saranno disponibili con marchio "**IO D'AGOSTINO**", come un olio Nocellara dell'Etna, 2 vini, un passito di Pantelleria doc e un grillo di Marsala, 3 tipi di miele di Zafferana etnea (Melata d'agrumi, sulla selvatica e ficodindia) e una pasta, un mezzo-pacchero realizzata con grani siciliani.



Lo chef Pietro D'Agostino

Il nome Kisté è un omaggio alle origini greche della città e, soprattutto, perché ispirato dagli interni. Casa Cipolla, in via Santa Maria dé Greci, è un raro esempio di stile tardo Rinascimento siciliano. Due le grandi cisterne di epoca romana intercomunicanti e ispezionabili.

*“È una bella storia d'amore la cucina – commenta Pietro D'Agostino – ci si innamora degli ingredienti, della memoria che riaffiora dai sapori e si finisce per amare anche chi porta a tavola le emozioni in un piatto”.*

Il 2017 riserva tante sorprese anche per il ristorante maggiore, **La Capinera**. Dopo una breve pausa invernale ha riaperto la cucina venerdì scorso. Il **Cooking Lab**, che anche per quest'anno dedicherà lezioni di cucina per team building aziendali, per lo sviluppo della creatività, competizione, spirito di squadra in modo innovativo; e aule per bambini, per una educazione alla percezione sensoriale e alla degustazione dei sapori, alla conoscenza della bontà di uno stile nutritivo salutare.

Oltre questo, La Capinera si presenta nella nuova stagione con un deciso **restyling** già cominciato lo scorso anno e che vede oggi il suo completamento nel nuovo design della *mise-en-place*: tavoli rovere massello lavorati da artigiani, inserti di maioliche di Scicli e luci dal sapore retrò s'inseriscono nella tipica cornice blu-bianco. *“Come ogni anno, una trasformazione – anticipa D'Agostino – una continua evoluzione come la Capinera”.*

Anche il nuovo **Menù** è tutto da scoprire: piatti vivaci, ricchi di tradizione, moderni, pensati seguendo il ritmo delle stagioni della terra e del mare.

#### **Kisté**

[www.kiste.it](http://www.kiste.it)

Facebook: [www.facebook.com/kisteeasygourmet](https://www.facebook.com/kisteeasygourmet)

#### **Ristorante La Capinera**

Via Nazionale, 177

98039 Taormina-mare, loc. Spisone (Me)

tel. +39 0942 626247; +39 338 1588013

Aperto da martedì a domenica

12.30-14.30 / 19.30. 22.30\*

chiuso lunedì

Prenotazione consigliata