

In evidenza Ristoranti

# La Dolcestate di Gioacchino Sensale

di: Salvatore Spatafora

26 luglio 2018



L'hotel **Dolcestate** di Campofelice di Roccella, in provincia di Palermo, lancia per l'estate 2018 un ambizioso progetto dedicato all'alta cucina. Interprete del progetto **Gioacchino Sensale**, un giovane chef classe 1981, originario di Capaci. Da poco è stato insignito della nomina di Ambasciatore del Gusto. Nel suo palmares, due volte Medaglia d'oro e titolo di campione d'Italia assoluto agli Internazionali d'Italia con il Culinary Team e un argento ai Mondiali di cucina a Lussemburgo. A questi si aggiungono diversi riconoscimenti, tra i quali il premio "Orgoglio siciliano" conferito dalla S.I.E..

Il progetto **Gourmet Experience** – ogni martedì e venerdì sino a settembre – nasce da una idea dello stesso Sensale, felicemente appoggiata dal general manager **Francesco Dolce**. Per l'esperimento è stata individuata la terrazza esterna, con vista sulla piscina centrale, per garantire agli ospiti massima riservatezza. Nella brigata di cucina anche i fedelissimi **Marco Fusco** e **Marco Aglieri Rinella**. Da menzionare il servizio in sala giovane, attento e professionale curato da **Giuseppe Clemente**.

Giovedì 26 luglio la serata di lancio; tra i piatti proposti, fiori di zucca con ricotta, lime, corallo di ricci e semi di zucca tostati; il Carnaroli Gazzani mantecato con scarola, provola affumicata delle Madonie e totano scottato al limone. In chiusura, il cubo di anguria "mille sfumature" ai sentori di gelsomino. In abbinamento ai vini della cantina Tenuta Rapitalà:

- **Vigna Casalj** Alcamo classico Doc 2017,
- **Grand Cru** Chardonnay Terre Siciliane IGT 2016,
- **Cielo D'Alcamo** Vendemmia Tardiva Doc 2016

*Per info*

*[www.hoteldolcestate.com](http://www.hoteldolcestate.com)*

---