

Senza categoria

Oro di Sicilia, Riccardo Cilia ai fornelli con Tony Lo Coco

di: Redazione

19 febbraio 2019



Un percorso di sapori tra Ragusa e Palermo, un viaggio tra la Sicilia orientale e occidentale da vivere a tavola. Lo chef **Riccardo Cilia** del **Tocco d'Oro** di Comiso (Rg) ospiterà giovedì 28 febbraio lo chef stellato de I Pupi di Bagheria, **Tony Lo Coco**.

L'appuntamento, che prende il nome di **Oro di Sicilia**, proporrà un percorso di consistenze e sapori tra terra e mare, con ricette appositamente studiate per questo incontro.

I piatti verranno abbinati alle etichette selezionate dalla distribuzione **Vini d'Autore**.

Riccardo Cilia:

L'obiettivo è creare un connubio tra le diverse identità siciliane, unite dalla bellezza e dalla singolarità delle materie prime della nostra Sicilia. Sarà un momento di convivialità in cui daremo ai nostri ospiti modo di apprezzare la cucina assolutamente personale, frutto dei ricordi di infanzia, dello chef Lo Coco

A guidare gli ospiti in questo viaggio coinvolgente, il giornalista **Salvo Falcone**. La cena conferma una armonia già sperimentata tra i due chef siciliani. In occasione della festa di fidanzamento di Akash Ambani, figlio del magnate indiano Mukesh Ambani, lo chef Lo Coco ha, infatti, accolto Riccardo nella sua brigata per lo svolgimento di questo celebre evento. Un connubio tanto apprezzato che potrà essere sperimentato anche a Comiso in una serata che non ha precedenti e che si preannuncia ricca di fascino e di sorprese.

Il Tocco d'Oro

Corso Vittorio Emanuele, 1

97013 Comiso

Tel. 0932 968211

www.ristorantetoccodoro.it

Oro di **SICILIA** CENA a **4** Mani

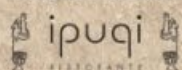


28
Febbraio
2019



**TONY
LO COCO**

1 Stella Michelin



Presenta
Salvo Falcone



Ristorante Tocco d'Oro
Corso Vittorio Emanuele, 1
Comiso (Rg)
Info e Prenotazioni:
Tel. 0932 968211



**RICCARDO
CILIA**


Tocco Doro

in collaborazione con

**vini
D'autore**
Spiriti in Peranto

**EL
HOMS
PALACE**
★★★★