

# XI Edizione delle Summer Dinners al ristorante gourmet Indaco

Tornano anche quest'anno le Summer Dinners, la rassegna estiva di cucina d'autore de L'Albergo della Regina Isabella, storico hotel 5 stelle L di Lacco Ameno a Ischia. Quest'XI edizione vede come protagonista della prima serata, il 23 giugno, Carlo Scotto, Chef del *Babbo Restaurant* di Londra.



Il ristorante gourmet de L'Albergo della Regina Isabella, **Indaco**, ospiterà la rassegna che quest'anno avrà come tema "Chef italiani nel mondo", per raccontare e celebrare il loro importante ruolo: quello di ambasciatori del gusto italiano. Lo Chef di Indaco, stella Michelin, **Pasquale Palamaro**, accoglierà nella sua cucina quattro grandi Chef italiani che lavorano all'estero e, assieme, prepareranno piatti a 4 mani proposti nel menu degustazione.

Ospite della prima cena è **Carlo Scotto**, giovane Chef che inizia la sua promettente carriera a Londra, al Corbin & King. Il suo talento non passa inosservato e viene ben presto notato dalle stelle Michelin Angela Harnett, Gordon Ramsay e i fratelli Galvin.

A soli 26 anni, diventa Head Chef di **Babbo Restaurant**, dove la sua passione, il suo stile e la sua eleganza lo hanno portato, nel 2014, a essere nominato Best Rising Star Chef. I suoi piatti sono frutto della sua creatività e immaginazione, che

tiene vive viaggiando per il mondo alla scoperta degli ingredienti perfetti che possano completare le sue creazioni.

I due Chef sono accomunati dal rispetto per le materie prime e dalla costante ricerca di ingredienti unici e di alta qualità, in grado di creare deliziose fusioni di gusti che innovano la cucina mediterranea. La cena a 4 mani sarà un incontro di sapori che esalterà gli ingredienti e stupirà gli ospiti.

I piatti creati dagli Chef saranno arricchiti dalle eccellenze fornite dagli sponsor della serata, come l'eccezionale pasta di Gragnano del **Pastificio Gerardo di Nola**, i formaggi del caseificio **Casa Madaio** e l'inconfondibile olio extravergine di oliva campano de **Il Mulino della Signora**. Le **Ostriche Cadoret® "Special du Belon" by Le Primizie di Selecta** servite durante l'aperitivo, saranno un preludio alle delizie che si susseguiranno nel corso della serata.

Le proposte degli Chef, dall'aperitivo al dessert, saranno abbinate alla selezione dei vini **Myò – Colli Orientali del Friuli**, della cantina **Zorzettig**, che ne esalteranno i sapori grazie alla loro qualità, ai loro aromi caratteristici e alla loro eleganza.

La cena, che si terrà il 23 giugno nella suggestiva location di **Indaco**, allestita "en plein air" sui panoramici moli del Regina Isabella, viene proposta agli esterni al prezzo di Euro 85,00 con aperitivo e bevande incluse.

**Surgiva** sarà l'acqua ufficiale delle Summer Dinners 2016.

**Per informazioni e prenotazioni, Ufficio Sales Tel. 081 994322**