



Grande successo per le eccellenze siciliane nel congresso “Identità Golose 2018”

## Descrizione

Lo scorso 5 marzo si è conclusa a Milano la quattordicesima edizione di “**Identità Golose**”, il Congresso Internazionale di Alta Cucina, che ha visto il successo delle eccellenze siciliane.



La Colomba di Pasqua 2018

La liquoristica, rappresentata da **Giardini d'Amore® – Liquori**, primo brand di liquori artigianali di alta fascia nato a Roccalumera (ME), e la pasticceria, interpretata da **Roberto Toro**, Executive Chef del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina, hanno incantato i partecipanti che sono stati rapiti dal connubio tra tradizione e di innovazione che queste due eccellenze siciliane rappresentano, dal loro impegno per la qualità e dal loro culto della bellezza ed eleganza.



Il cocktail "Suzy Parker"

Il Congresso, infatti, è stato l'occasione per presentare in anteprima la colomba della Pasqua 2018 realizzata con il liquore alle mandorle Giardini d'Amore® – Liquori dallo Chef Roberto Toro. La ricetta del tipico dolce pasquale è reinterpretata per conferire un gusto contemporaneo a questo prodotto della tradizione dolciaria italiana. La colomba si arricchisce delle fresche note del cioccolato bianco al frutto della passione e della dolce persistenza delle noci pecan e quello delle profumate mandorle siciliane che lo Chef Roberto Toro. Oggi quelle mandorle sono celebrate nella sublime glassa creata con la crema di liquore alla mandorla Giardini d'Amore® – Liquori. Durante i tre giorni di Congresso il liquore di Giardini d'Amore è stato anche protagonista di nuovi cocktail e di innovativi piatti salati.



"Piacevoli Incontri"

E' stato lanciato infatti il "Suzy Parker", il nuovo cocktail al finocchietto selvatico dal carattere austero ed elegante, e "Piacevoli incontri", un sontuoso idillio per il palato in cui il liquore alle mandorle siciliane Giardini d'Amore incontra l'ostrica concava, realizzato dagli Fratelli Butticè, Chef del Ristorante "Il Moro" di Monza.

## Categoria

1. Oltre lo Sport

## Data di creazione

14 Marzo 2018

## Autore

redazione