

“Due mondi, una tavola”: al Grand Hotel San Pietro di Taormina la pizza incontra la cucina

Autore: Community Manager

Data: 05 Giugno 2025



Giovedì 12 giugno, alle ore 19.30, il ristorante Batu del **Grand Hotel San Pietro** di Taormina ospita “Due mondi, una tavola”, una serata speciale in cui due talenti della cucina siciliana uniranno le forze per un’esperienza gastronomica unica.

Protagonisti della serata saranno Luca Miuccio, Executive Chef dell’hotel, e Pierangelo Chifari, pluripremiato pizzaiolo dell’Archestrato di Gela a Palermo, noto per la sua ricerca sugli impasti e l’uso di materie prime d’eccellenza. Entrambi Ambasciatori del Gusto ed entrambi profondamente impegnati nella valorizzazione della cultura gastronomica siciliana, i due chef proporranno un menu in cui si alterneranno piatti firmati da Miuccio e pizze d’autore di Chifari, accomunati dall’uso degli stessi ingredienti, interpretati secondo due visioni differenti: quella dell’alta cucina e quella dell’arte bianca in un confronto creativo che celebra la biodiversità dell’isola, esaltando materie prime locali e stagionali attraverso tecniche diverse. Un gioco creativo a quattro mani che fonde tecnica,

territorio e contaminazione, nella cornice elegante del Grand Hotel San Pietro.

Nel cuore della perla della Sicilia, sospeso tra il blu intenso del Mar Ionio e la maestosa presenza dell'Etna, il Grand Hotel San Pietro si conferma il fiore all'occhiello del gruppo Lindbergh Hotels, pronto ad accogliere una nuova stagione con eleganza rinnovata e il fascino di sempre, grazie anche al proseguimento dei lavori di restyling della struttura, iniziati due anni fa. Dopo il rinnovo di camere, hall, bar Belvedere e del ristorante gourmet Batu, nel 2025 l'hotel compie un nuovo passo: protagonista è il rinnovato ristorante Il Giardino degli Ulivi, con spazi ridisegnati, un design contemporaneo e una cantina enologica privata per degustazioni esclusive. Rinnovata anche la sala colazione, ora più funzionale, tecnologica e accogliente, per offrire un'esperienza mattutina all'insegna del gusto e del comfort.

Anche Batu, il ristorante fine dining del Grand Hotel San Pietro guidato dallo chef Luca Miuccio, arricchisce la sua proposta con un servizio bar d'autore firmato dal bartender Marco Patanè, che presenta una nuova drink list ispirata alla filosofia vegetale della cucina. Cinque signature cocktail realizzati con tecniche innovative – fermentazione, chiarificazione, lavorazioni a freddo – tra cui spicca il concettuale "Pensiero di terra", un'insalata catanese trasformata in cocktail.

Completano l'esperienza una carta delle acque con oltre 20 etichette internazionali e una selezione di caffè d'eccellenza curata con Pascucci, con estrazioni al tavolo e metodi alternativi.



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/due-mondi-una-tavola-al-grand-hotel-san-pietro-di-taormina-la-pizza-incontra-la-cucina/>

Generato il 14/06/2026