La cucina di Roberto Toro a Taormina: saper stupire nel lusso del Timeo

AUTORE
Carlo Mangio

Una tecnica sopraffina e soggiogante, dove la carne del macellaio è indiscutibile protagonista. Per **Carlo Passaro**

curatore
Carlo Passaro

Classe 1974, intervista incuriosito di vivere, giornalista professionista dal 1999, cresce in redazioni di quotidiani e periodici, per poi dedicarsi alla carta stampata, alla radio e alla televisione, occupandosi di politica e cronaca, di spettacoli e di cultura, nella veste di direttore responsabile e caporedattore.

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Altri articoli pubblicati

19-01-2022
Tutto sul nuovo Rosso di Milano, quattro ristoranti e quattro piatti: Occhiolino - Ulla, Ristorante Sadler e altro

19-01-2022
Bella evoluzione di Il Horto di Hosteria. A una cucina di mare, Bartolo Santoro l'aggiunta incisiva nel piatto

19-01-2022
Benvenuto di Pasticceria Ciro: la prima ha fatto un grande pubblico, ora aspetta la seconda sfoglia e il fine dining

19-01-2022
Ristoranti a Milano, 10 proposte per l'aperitivo all'incrociarsi. Dimore Milano, Ristorante Sadler, un lusso minimale

19-01-2022
Ristoranti a Bergamasca, Sarlino Il mare... il paese cui tempi

18-01-2022
Mangiare nel castello: Ristorante Sarlino, la degustazione a pranzo di Ugo Ienzi (e il Fabio Ciccalè)

18-01-2022
Davide Martello e la cucina sempre contemporanea: «Sai progetto intelligente?

18-01-2022
Destinazione Lombardia: dalla pizzeria di zona del Fan Fan alla cucina di Giovanni Santoro

18-01-2022
Riccardo Camanini a Milano, ristorante omonimo, Gourmet Michelin... E la serenità

17-01-2022
La Sperlonga di Gaetano Di Maio: cucina gourmet, la cura di Fabrizio Molfese la stessa

1 2 3 4 5 6 ...

Seguici su:

Facebook

Twitter

YouTube

Instagram

Piatto alla crina nera, tagliata di manzo, gelato crema alla vaniglia e pesca cotta al Timeo, ristorante gourmet del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina, chef **Roberto Toro**. Foto **Sara Lizzio**.

Confessione: forse a causa di un vissuto di emozioni magnifiche vissute nel corso degli hotel a cinque stelle, forse per la sua tecnica sopraffina e soggiogante, dove la carne del macellaio è indiscutibile protagonista, **Roberto Toro** (Lucca, Lucca Versilia, 1974), chef di Ristorante Sadler, Milano, Gianfranco Vissani, Gianfranco Vissani Dubai, Vissani Dubai, Vissani Cortina, Vissani Lago di Bolsena, Vissani Lago Trasimeno, Vissani Lago Maggiore, Vissani Lago Garda, Vissani Lago Lugano, Vissani Lago Como, Vissani Lago Iseo, Vissani Lago Orta, Vissani Lago Varese, Vissani Lago Sebino, Vissani Lago