

“Il Cappero”
il ristorante gourmet del Therasia Resort Sea & Spa*****
insignito della prima Stella Michelin

Un importante traguardo raggiunto dal ristorante guidato dall'Executive Chef Crescenzo Scotti

A Vulcano è nata una nuova stella... quella prestigiosa della classifica **Michelin** che è stata conferita al ristorante **“Il Cappero” del Therasia Resort Sea & Spa** e al suo chef, **Crescenzo Scotti**

Il ristorante gourmet *Il Cappero* www.therasiareSORT.it/it/hotel/ristorante_il_cappero_isole_eolie_gourmet del Therasia Resort Sea & Spa www.therasiareSORT.it, unico hotel cinque stelle presente a Vulcano – isole Eolie - è stato premiato con una stella nella “Guida Michelin 2015”.

L'ambiente, il servizio e la cucina proposta dallo chef sono stati ritenuti idonei al conseguimento di questo autorevole e prestigioso traguardo: l'inserimento all'interno della **GUIDA MICHELIN 2015**, il maggiore riferimento mondiale per la valutazione della qualità dei ristoranti italiani.

Ma cosa ci vuole per essere valutati positivamente dalla “Rossa”? Sergio Lovrinovich, curatore della precedente edizione de La Guida Michelin, in una recente intervista, ha dichiarato che la ricetta perfetta è "Freschezza della materia prima, tecnica dello chef, personalità, corretto rapporto qualità/prezzo, regolarità e costanza della cucina". Crescenzo Scotti www.crescenzoscotti.it è riuscito a coniugare perfettamente tutti questi elementi.

Il giorno 4 novembre 2014 a Milano gli è stata conferita la prestigiosa stella e pieno di gioia e di emozione ha dichiarato: *“ci eravamo prefissati questo obiettivo in 3 anni e oggi l'abbiamo raggiunto... un sogno divenuto realtà!”*

Crescenzo Scotti, campano di origine e con una grande passione culinaria, ama i sapori del mare accostati alle prelibatezze della terra e manifesta tutta la sua creatività presso il ristorante gourmet “Il Cappero”. Per soddisfare i gusti e i palati più esigenti, Scotti esprime la sua vocazione, unendo con grande maestria tradizione e creatività, terra e mare, dolce e salato. Una cucina articolata, seppur semplice e immediata, capace di combinare meravigliosamente i sapori di Sicilia in un percorso culinario dove le ricette tradizionali rivivono grazie a nuove interpretazioni.

Crescenzo è **un instancabile ricercatore di materie prime di qualità** e predilige prodotti a km0 di eccellenza, tutti rigorosamente locali.

La prima stella ottenuta sottolinea l'importanza della cucina del ristorante “Il Cappero” del Therasia Resort Sea & Spa nel panorama gastronomico nazionale.

“La stella Michelin ha reso felice e molto orgoglioso tutto il team del Therasia Resort” - ha commentato Luigi Polito, proprietario della struttura. *“Sono ora ancora più motivato a stupire gli ospiti con la creatività della mia cucina. La qualità e l'eccellenza dei miei piatti ricoprono un ruolo prioritario e questa stella Michelin premia i nostri sforzi”* – conferma l'Executive Chef Crescenzo Scotti.