



Giardino di Costanza  
Luxury Resort

SICILY

Comunicato Stampa

## Cucina e pasticceria al Giardino di Costanza Resort

*Le prelibatezze culinarie del Dubbesi, il ristorante della lussuosa struttura Blu Hotels in Sicilia*

**Milano 01 settembre 2017** – Il **Dubbesi** è il ristorante di [Giardino di Costanza](#), l'esclusivo Resort 5 stelle di Blu Hotels a Mazara del Vallo, situato in un contesto spettacolare nelle vicinanze di meravigliose spiagge della Sicilia Occidentale.

La **proposta culinaria** del Dubbesi è di **altissimo livello** ed è costituita da un'ottima cucina mediterranea che ripercorre gusti e sapori tipicamente siciliani. La parte del protagonista è senz'altro assegnata al **pesce**, che è preferito dalla clientela internazionale e anche italiana, sia per le **squisite ricette** in cui viene proposto, sia per la **freschezza** e **genuinità**, essendo pescato nel vicino mare.

Al Dubbesi, come rivela **Andrea Cartapatti, Food & Beverage Manager di Blu Hotels**, i piatti preparati a base di **pesce spada, Gambero di Mazara e tonno**, cioè del pesce che rappresenta la **tipicità del territorio**, sono i più richiesti ed apprezzati. Il **“Mezzo crudo di tonno in crosta di pistacchio di Bronte accompagnato al Rosso di Mazara”**, ad esempio, riscuote un notevole successo ed è anche il piatto preferito di Cartapatti: “... lo trovo un vero trionfo della territorialità, oltre che un piatto che allo Chef Damiano e alla nostra brigata riesce particolarmente bene”.

“I piatti dello chef **Damiano Cernigliaro** - spiega Cartapatti - sono frutto della conoscenza del territorio e della tradizione siciliana; risultano delle proposte attuali e tipiche allo stesso tempo, grazie ad una **moderata rivisitazione** e ad un'**accurata presentazione**”.

I “Bocconcini di cernia in pasta kataifi su morbido di patata al timo e olio al prezzemolo”, il “Filetto di orata alla maggiorana con crema allo zenzero e foglie di patate”, i “Saccottini di spada in crosta con salsa avocado e velette di pane nero di Castelvetro” che, impiattati, ricordano la forma di una caravella, la “Lasagnetta ai gamberi su crema di funghi tartufati e porro croccante”, lo “Spada fumé alla robiola con code di gambero al pistacchio e ricci di sedano”, le “Tagliatelle di verdure

sauté e spiedo di gambero rosso in tempura”, sono solo alcuni degli invitanti piatti proposti a base di pesce.

“Nel corso dell’apertura stagionale – informa il Food & Beverage Manager di Blu Hotels - il menu à *la carte* che viene servito alla sera cambia **3 volte**, rispettando la **stagionalità della pesca**, delle **verdure** e degli **ortaggi**. Ad esso, giornalmente, vengono affiancate delle **proposte del giorno**, mentre per il pranzo i piatti sono più light e freschi, anche se una buona pasta della tradizione come quella “alla Norma” è sempre tra le scelte”.

I **dolci** al Dubbesi sono un altro punto di forza, anche perché la **pasticceria siciliana** è una vera e propria arte, riconosciuta in tutta Italia. La filosofia di utilizzare le materie prime del territorio è applicata anche ai dessert, pertanto gli ingredienti principali della pasticceria sono frutta, ricotta, pistacchio e mandorle. Per i dolci viene dato più spazio alla rivisitazione o all’innovazione, anche se la tradizione attira sempre un gran numero di golosi.

Il **gelato al pistacchio di Bronte** è un *must*, ma re e regina incontrastati restano il **cannolo** e sua maestà la **cassata siciliana**.

Per prenotazioni e informazioni: [booking@bluhotels.it](mailto:booking@bluhotels.it) - numero verde 800 238530.

\*\*\*

*Blu Hotels è il gruppo alberghiero nato nel 1993 con oltre 30 hotel e villaggi nelle migliori destinazioni turistiche d’Italia. Al mare, in montagna e ai laghi le strutture del gruppo annoverano complessivamente oltre 3.500 camere. L’offerta Blu Hotels si è specializzata verso la fascia medio-alta del mercato turistico, privilegiando il target delle famiglie con bambini, che trovano nelle strutture Blu Hotels servizi e attrezzature per una vacanza perfetta. Il gruppo, tuttavia, si proietta in uno scenario sempre più ampio, puntando, grazie alla diversificazione di spazi e servizi, ad altri target provenienti anche dal mercato internazionale, come giovani, coppie, gruppi e aziende alla ricerca di location ideali per la realizzazione di eventi. I risultati raggiunti dal gruppo sono stati oggetto di ambiti riconoscimenti da parte di entità certificatrici esterne, che hanno riconosciuto nella mission di Blu Hotels la volontà e l’impegno di rappresentare l’arte dell’accoglienza italiana nel costume, nella cultura, nel cibo e nella convivialità. A primavera del 2017 l’azienda ha rinnovato la gestione di Giardino di Costanza per altri due anni, fino al 2019.*

#### **Contatti**

BLU HOTELS SPA  
Via Enrico Fermi 7/b  
25087 Salò Loc. Cunettone (BS)  
Phone: 39 0365 44111  
[booking@bluhotels.it](mailto:booking@bluhotels.it)

#### **Ufficio Stampa**

Press Way Srl  
Phone: +39 02 367 950 54  
Tiziano Pandolfi - Mob. 338 6820 776  
Email: [tiziano@pressway.it](mailto:tiziano@pressway.it)  
Nadia Scioni – Mob. 348 0901496  
Email: [nadia@pressway.it](mailto:nadia@pressway.it)  
Web: [www.pressway.it](http://www.pressway.it)