

LINDBERGH

HOTELS

Bàtu del Grand Hotel San Pietro ai TheFork Awards 2024

*Il ristorante del Grand Hotel San Pietro di Taormina
tra le nuove aperture più promettenti segnalate dai Top Chef italiani*

Milano, 13 settembre 2024 - Il **Bàtu del Grand Hotel San Pietro di Taormina** è tra i 60 finalisti della sesta edizione dei TheFork Awards, l'iniziativa, promossa da TheFork in collaborazione con Identità Golose, grazie all'autorevole contributo di 75 tra i più affermati chef italiani.

Già premiato dalla giuria tecnica, il ristorante guidato dallo **chef Luca Miuccio**, è candidato ora al voto popolare. Fino al 2 ottobre 2024, infatti, gli utenti di TheFork potranno votare il ristorante del 5 stelle lusso del gruppo Lindbergh Hotels, direttamente sul sito www.theforkrestaurantsawards.it.

"Luca Miuccio fa una cucina che gli somiglia molto: pulita, sincera, senza troppe complicazioni ma molto efficace" – questa la motivazione della scelta, che ha portato il Bàtu ad aggiudicarsi la vittoria della prima fase dei **TheFork Awards**.

Bàtu, il ristorante gourmet del Grand Hotel San Pietro, ha l'obiettivo di offrire una vera e propria **esperienza sensoriale** totalmente riservata.

A guidare la brigata è **Luca Miuccio**, già Ambasciatore del Gusto, che per i suoi piatti trae ispirazione dalla terra in cui è cresciuto: la **Sicilia**. La sua visione prende vita dai luoghi meravigliosi e dai tesori agroalimentari di quest'isola, nel pieno rispetto delle peculiarità delle materie prime e della tradizione, dando però vita a realizzazioni e accostamenti nuovi, ricchi di contrasti e consistenze.

Al Bàtu Luca propone piatti concettuali, legati ai ricordi della sua infanzia e della sua esperienza culinaria, trasformandoli in chiave contemporanea, con una grande attenzione al vegetale. Il ristorante propone anche il menu "**Luca Ago e Filo**", un servizio personalizzato e tailor-made, completamente studiato su misura sulle richieste ed esigenze alimentari dell'ospite.

A proposito di Lindbergh Hotels

Lindbergh Hotels è un gruppo alberghiero fondato da Nardo Filippetti, fondatore di Eden Viaggi, che racchiude nel suo portfolio strutture a 4 e 5 stelle presenti sul territorio italiano. Gli hotel Lindbergh sono sinonimo di **servizio tailor-made, italianità e dedizione all'ospite** e ogni singola struttura è caratterizzata da un'identità forte e autonoma che ne esalta la sua individualità. Ogni hotel si inserisce in un dialogo simbiotico con il territorio in cui si trova e diventa un vero e proprio microcosmo da vivere: il viaggio qui è inteso come scoperta di usi e tradizioni, vedute panoramiche, esplosione di sapori, sinergie culturali, servizio di qualità e dettagli Made in Italy. Oggi sono 8 gli alberghi, 4 e 5 stelle, del gruppo Lindbergh Hotels: l'Excelsior SPA & Lido (5*), il Nautilus Family Hotel (4*) e il Charlie Urban Hotel (4*) a Pesaro, nelle Marche; La Meridiana Bleisure Hotel (4*) a Perugia in Umbria; il Grand Hotel San Pietro (5*L) di Taormina, il Sikania Eco Resort (4*) a Marina di Butera, il Modica Beach Resort (4*) a Marina di Modica, in Sicilia e Homie Hotel, a Rimini, l'ultimo arrivato in casa Lindbergh Hotels.

Contatti per la stampa

PR & Go Up Communication Partners

Gloria Peccini, gloria.peccini@prgoup.it +39 335 276216

Susanna Sala, susanna.sala@prgoup.it, +39 3451179435

Eva Barri, eva.barri@prgoup.it, +39 348 3318502