



## *Cucina e spettacolo, Arzachena (SS): al Grand Hotel di Poltu Quatu il "Gambero Rosso Dinner Show"*

**Sassari - 28 lug 2021 (Prima Pagina News) L'arte della stella Michelin *Ciro Scamardella* sarà accompagnata dallo spettacolo "Back to the Eighties" di *Giampiero Gencarelli*.**

Dal 31 luglio al 30 agosto va in scena la mise en place della più indimenticabile esperienza dell'estate 2021: il Gambero Rosso Dinner Show, a Poltu Quatu, paradiso nascosto del mediterraneo, bagnato dalle acque della Costa Smeralda. Un menu dove l'arte di *Ciro Scamardella*, 1 stella Michelin, fra i più acclamati chef del Gambero Rosso, accompagna ogni ospite in un crescendo di emozioni, perché ogni ingrediente è stato studiato, scelto, sperimentato, affinato ed esaltato per fondersi con i ritmi, i suoni e le performance inedite dei più eclettici artisti che si esibiranno dal palco fronte mare, il tutto accompagnato dal servizio impeccabile e discreto del 5 stelle Grand Hotel Poltu Quatu. Lo show, che si ispira ai mitici anni Ottanta con contaminazioni contemporanee, è firmato dal direttore artistico *Giampiero Gencarelli*, fra i più noti coreografi di celeberrimi spettacoli TV come *Ballando con le Stelle* e *Domenica In*. L'attenzione dello spettatore sarà sollecitata e catturata dai cambi di ritmo e performance di livello internazionale, fra cui quella di *Marion Crampe*, artista-contorsionista, ballerina poliedrica e appassionata. Energie e vibrazioni positive si diffonderanno per tutta la serata fra ritmi afro-pop e disco music. Un ambiente ideale in cui abbandonarsi con tutti i sensi nella personalissima e coinvolgente esperienza fra i sapori e i profumi del Menù degustazione Gambero Rosso Dinner Show By *Ciro Scamardella*: Soffice di patate con cozze di Olbia Spuma morbida e tiepida di patate con insalatina di cozze di Olbia Cocktail di gamberi alla Poltu Quatu Un salto negli anni '80 che si vestono di modernità, con Gamberi rossi di Mazara e salsa cocktail moderna in uno scrigno di lattuga. Fregola, cocco, lime e caviale L'inno alla Sardegna, il formato iconico dell'isola che incontra l'intensità del cocco e la sapidità del caviale. Astice del mediterraneo, salsa alla pesca e misticanza aromatica Astice intero, coperto con velo di carpaccio di pesca, salsa di astice ridotta ed erbe profumate. Ricostruzione di un lime La sorpresa da scoprire, all'apparenza un lime che nasconde un cuore goloso allo yogurt. *Ciro Scamardella*, 30 anni – protagonista del seguitissimo programma *Ciro a Mammà* su Gambero Rosso Channel – è lo chef del Ristorante *Pipero* a Roma, che in soli 3 anni ha già conquistato la scena capitolina. Con il Gambero Rosso Dinner Show è pronto per sedurre i palati più esigenti di una clientela internazionale, con la sua cucina di sapori intensi e mediterranei, capaci di traghettare memorie ed emozioni dalla cucina delle sue origini, affinata da una maturità creativa e un'identità stilistica di un'eleganza sorprendente, sempre alla ricerca della purezza del gusto. Il Gambero Rosso Dinner Show Poltu Quatu è ospitato nella splendida atmosfera del ristorante all'aperto *Maymon*, una location impareggiabile fra natura e bellezza ammaliante, progettata nel rispetto delle norme per la tutela ed il relax degli ospiti. 31 luglio, inaugurazione del Gambero Rosso Dinner Show presso Il Grand

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



Hotel Poltu Quatu. Serata aperta al pubblico su prenotazione. Reservation Number Gambero Rosso Dinner Show Poltu Quatu +39 338 8722514, +39 331 6611319dinnershow@poltuquatu.com Grand Hotel Poltu Quatu – Loc. Poltu Quatu, Arzachena (Sassari) Ingresso dalle ore 21.00

*(Prima Pagina News) Mercoledì 28 Luglio 2021*

**KRIPTONEWS Srl. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS/AGENZIA DELLE INFRASTRUTTURE**

Registrazione Tribunale di Roma 06/2006

Sede legale: Via Giandomenico Romagnosi, 11 /a  
redazione@primapaginaneWS.it