Blum, a Taormina la cucina di “rottura” di Riccardo Fazio

Nel prestigioso Mazzarò Sea Palace di Taormina apre un nuovo ristorante con solo 12 posti e una proposta enogastronomica esclusiva. Il locale è aperto solo per cena per godere della magia della baia all’interno della perla dello Ionio

C’era una volta il fine dining, oggi c’è **Blum a Taormina**: diretto, nuovo, con una proposta enogastronomica totalmente personalizzata che vuole essere di rottura. Un punto zero (che zero non è, anzi), un inizio che vuole innovare e cambiare: la parola chiave è *disruption*, senza eccessi ma frutto di un cambiamento, di un’accelerazione pensata e voluta del gruppo VRetreats e del suo bravissimo executive chef **Riccardo Fazio**.

Alla sua sesta stagione alla guida delle cucine del Mazzarò Sea Palace a Taormina, Fazio

immagina e regala emozioni gastronomiche grazie al buon affiatamento con lo staff di sala che sa raccontare il ***Blum***.

Lo chef Riccardo Fazio (Foto © Blum).

Blum a Taormina: la magia della baia nel Mazzarò Sea Palace

Una novità arrivata lo scorso giugno in una location super esclusiva, una terrazza che sembra sospesa tra le onde della baia di Taormina: nessuna musica di sottofondo se non quella “lontana” dell’*Armònia* (il ristorante principale che propone una cucina identitaria dell’isola) e “vicina” del mare in una nuova interpretazione del fine dining contemporaneo e senza vincoli.

Una completa riscrittura, con soli *12 posti a sedere*, del lavoro più ampio delle conoscenze e dei modi di organizzarle all’interno dell’**Hotel Mazzarò Sea Palace** (magistralmente diretto da **Marilena Calabrò**) all’interno di un ambiente rilassato, come il servizio curato e attento al cliente che lascia spazio all’atmosfera del luogo, dove gli arredi giocano con le trasparenze delle pareti e dei tavoli.

La cucina dello chef Riccardo Fazio

Alla guida della cucina, lo chef **Riccardo Fazio**, che osa e non sbaglia con i suoi piatti “poco siciliani”, senza mode, che coinvolgono alla vista e sorprendono al gusto: notevole l’*Anguilla marinata con Calvados e sidro di mele analcolico* cotta a legna su una griglia in ceramica e servita

con una salsa di Granny Smith e una millefoglie di patate.

Piccione in tre cotture (anche crudo) con banana e frutti di bosco (Foto © Salvo Ognibene).

Curioso ed appagante il *Piccione in tre cotture* (anche crudo) con banana e frutti di bosco, magistrale i *Tagliolini di pasta fresca con aglio nero e mandorla*.

Tagliolini di pasta fresca con aglio nero e mandorla (Foto © Pagina Facebook di Blum).

Due percorsi degustazione e la carta dei vini

Il territorio non viene dimenticato (come si potrebbe in Sicilia?) ma viene contestualizzato nei due percorsi degustazione proposti: *Blum* (6 portate, 150 euro) e *Naturalmente* (5 portate, 100 euro).

In abbinamento la sommelier e restaurant manager **Dana Muscalo**, propone, al contrario, una carta dei vini molto siciliana (con alcune chicche oltre confine ed una buona selezione di champagne e spumanti): tanta la presenza dell'Etna che nel nostro percorso degustazione è stata declinata con Saxanigra Etna DOC Metodo Classico Brut 60 mesi Nerello Mascalese 2018 (Cantina Destro), Etna Bianco 2022 (Pietradolce), Sul Vulcano Etna Rosato Doc 2022 (Donnafugata), IDDA Etna Rosso DOP 2019 (Gaja) e sorpresa finale con Ala, un liquorvino amarascato (Duca di Salaparuta).

la sommelier e restaurant manager Dana Muscalo (Foto © Blum).

Blum, una novità in Sicilia in un contesto mozzafiato. Una nota di merito per lo chef Fazio, giovane ma con esperienza. Ha tecnica, curiosità e una nuova proposta che ben si integra nello stile e nella progettualità del Mazzarò Sea Palace, hotel cinque stelle lusso affiliato a Leading Hotels of the World e che può contare anche sull'Atlantis Bay a Taormina e altre dimore di lusso in tutta Italia.

Ristorante Blum
Mazzarò Sea Palace, via Nazionale 147 – Taormina (ME)
Aperto da martedì a domenica, solo a cena, dalle 20 alle 23
Tel. +39 0942 612112 – info@blumrestaurant.com | www.blumrestaurant.com

Data di creazione
10/08/2023
Autore
salvatore-ognibene