

Primo Piano

Palermo chiama Tokyo! 7-8-9 giugno

di: Salvatore Spatafora

2 giugno 2017



Palermo chiama Tokyo", è questo il nome dato alle **tre cene degustazione** in programma **mercoledì 7 giugno al Bye Bye Blues, giovedì 8 al Sesto Senso e venerdì 9 giugno al Mida 2 di Mondello**, in cui l'estetica del cibo della millenaria tradizione nipponica incontra i sapori e i profumi della Sicilia.

Un'idea promossa da **Premiati Oleifici Barbera** e condivisa dai due partner sponsor **Chiarelli Tenute Agricole Bio** e **Moak caffè**, che porterà tre rinomati Chef giapponesi (Higuchi Takahiro, Fujimaki Kazuomi e Eijima Yoshikuni) a vivere un viaggio emozionale alla scoperta della Sicilia occidentale e delle sue materie prime di eccellenza, come l'**olio extra vergine di oliva**, prodotto principe della dieta mediterranea.

Il pubblico potrà, così, apprezzare il risultato del felice incontro tra queste due culture, siciliana e giapponese, geograficamente lontane ma legate insieme da **Lorenzo n°1, Lorenzo n°3 e Lorenzo n°5**, le tre etichette top di gamma che celebrano le generazioni della storica **famiglia Barbera**.

Le cene degustazione avranno luogo presso tre dei ristoranti più apprezzati del panorama gastronomico della città di Palermo:

- Mercoledì 7 giugno – **RistoranteBye Bye Blues**;
- Giovedì 8 giugno – **Ristorante Sesto Canto**;
- Venerdì 9 giugno – **Lounge Bar Mida 2** (Mondello);

Durante il loro tour in Sicilia, i delegati giapponesi incontreranno gli Chef siciliani dei ristoranti coinvolti nell'iniziativa, per misurarsi e confrontarsi con la realizzazione delle ricette cult della tradizione siciliana. Gli Chef della terra del Sol Levante potranno ammirare anche le bellezze storiche e naturalistiche dell'isola: si parte dalle **Grotte di Custonaci**, in provincia di Trapani, nel cuore della Sicilia agricola più autentica e vera, caratterizzata dai maestosi uliveti centenari da cui nascono le etichette della linea Lorenzo, per terminare con la visita della città di **Palermo**, da dove è partita nel 1894 la grande avventura imprenditoriale della famiglia Barbera.

E' un momento davvero felice per il capoluogo siciliano. Nel 2016 il percorso arabo normanno è stato proclamato **patrimonio Unesco** e di recente è arrivata anche la nomina a **Capitale Italiana della Cultura per il 2018**. Entrambi i riconoscimenti hanno catalizzato l'attenzione del turismo internazionale e adesso la città si prepara ad accogliere il considerevole incremento di visitatori previsto per la stagione estiva ormai alle porte. *"L'enogastronomia – afferma **Manfredi Barbera**, amministratore unico di Premiati Oleifici Barbera – gioca un ruolo fondamentale come elemento di attrazione dei flussi turistici. Con iniziative come "Palermo chiama Tokyo", vogliamo promuovere la cucina siciliana e il turismo sull'isola. Questo percorso delle **contaminazioni gastronomiche e culturali** è partito nel 2016 con "Palermo chiama El Bahia". Dopo il Brasile, tocca adesso al Giappone raccogliere la sfida, un paese la cui cucina è considerata una delle più sane, complete ed equilibrate. Sarà un connubio sorprendente e divertente. Da un lato avremo salute, freschezza e raffinatezza, tre elementi costanti della cucina nipponica. Dall'altro, invece, i sapori speziati tipici della cucina siciliana, tra le cucine regionali d'Italia sicuramente quella più legata alla storia e alla cultura del suo territorio, la Sicilia".*

I menù

Ristorante Bye Bye Blues

Benvenuto

formaggio affinato con dashi

Antipasto

Tartare di gamberi rossi leggermente disidratati, Tofu, verdure estive e yuzu piccante

Lorenzo nr. 3

Primo

Tenzaru (spaghetti di grano saraceno), brodo di tenerumi e tempura

Lorenzo nr. 1

Secondo piatto

Trancio di pesce bianco marinato al miso in crosta di mandorle e melanzana affumicata

IGP Le Soste di Ulisse

Predessert

Crema di sesamo nero con gelato di pistacchi e macha

Lorenzo nr. 5

Petit four

Vini

Chiarelli Tenute Agricole Bio – Grillo

Chiarelli Tenute Agricole Bio – Nero d'Avola

Ristorante Il Sesto Canto

Aperitivo

Cubi di mortadella di mare su sabbia di Nocellara del Belice e pepe sanshò

Lorenzo nr. 5

Antipasto

Mosaico di meloni al teshibori yuzu, seppie e bottarga di tonno

Lorenzo nr.3

Primo piatto

Raviolo al tartufo nero di Palazzo Acreide e crudo di gambero rosso di Mazara

IGP Sicilia

Secondo piatto

Surra si tunnina scottata con cipollata al mirin

Lorenzo nr.1

Dessert

Cannolo scomposto al mandarino tardivo e gelato di ricotta allo zenzero

Chiarelli Tenute Agricole Bio – Nero d'AvolaVini

Chiarelli Tenute Agricole Bio – Grillo

Per info e prenotazioni:

Ristorante Bye Bye Blues – *Mercoledì 7 giugno / ore 20:30*

Via del Garofalo, 23 Palermo Mondello

Tel. 091/6841415

Prezzo 50€

Ristorante Sesto Canto – *Giovedì 8 giugno / ore 20:30*

Via S. Oliva, 26 Palermo

Tel. 091/324543

Prezzo 50€

MIDA Sirenetta Beach Lounge La Cuba – *Venerdì 9 giugno / ore 20:30*

Viale Regina Elena

Tel. 392/9322175

Prezzo 33€

Palermo chiama Tokyo



CUCINA SENZA CONFINI

BYE BYE BLUES MERCOLEDÌ 7.06.2017 h 20:30

SESTO CANTO GIOVEDÌ 8.06.2017 h 20:30

MIDA 2 SIRENETTA VENERDÌ 9.06.2017 h 20:30

- DALLE h 23:00 MUSICA OPEN -

SPONSOR



CON IL PATROCINIO GRATUITO DI

