

Appuntamenti In evidenza

Teatro, fantasia e cultura gastronomica, Una cena da Favola a Le Cattive

di: Redazione

23 febbraio 2019



Quale magia potrebbero creare Esopo, Jacob e Wilhelm Grimm, Hans Christian Andersen e Lewis Carroll alla tavola de **Le Cattive**? E quale suggestione se non una *favolosa cena*?

Mercoledì **27 febbraio** alle ore 20,30 è il primo appuntamento de “*Le cene letterarie de Le Cattive*” con **Una cena da Favola**, un evento per sognare tra parole e gusto.



La locandina di Una cena da Favola a Le Cative

Silvia Ajelli, attrice, ha selezionato e adattato alcune favole e creato con **Ludovico de Vivo**, chef del Capofaro Locanda e Malvasia di Salina (isole Eolie), e **Daniele Olivastro**, resident chef de Le Cative, una degustazione un po' diversa...

I piatti

- **Il Cuore di lattuga del Sultano** (l'antipasto);
- **il Grano saraceno e il vento del nord** (il primo piatto);
- **la Gallina greca ha le uova d'oro** (il secondo piatto);
- **il Pasticciotto di Alice** (il dessert).Racconta

Queste le "provocazioni" pensate e preparati dagli chef, saranno un viaggio immaginifico nel mondo delle favole, in abbinamento a 4 vitigni rappresentativi dei territori di **Tasca d'Almerita**.

Racconta Silvia Ajelli:

Abbiamo immaginato un percorso in cui favole e ricette si mescolano i piatti sono stati ispirati dalle favole e le favole esalteranno il gusto dei piatti. Le storie scelte hanno stimolato la fantasia dei nostri chef nell'inventare quattro ricette "immaginarie", in un percorso inedito in cui la letteratura si fonde con la cucina

Lo chef Daniele Olivastro:

La scelta creativa dei piatti presentati da me e Ludovico segue la mappa geografica tracciata dalle favole. Ad esempio, la favola Persiana presenta una preparazione a base di carne la cui cottura ricorda il kebab iraniano, mentre per la favola greca utilizzeremo la feta per la preparazione del ripieno della coscia di pollo. Tra gli ingredienti siciliani, invece, c'è lo zafferano (utilizzato nella cottura delle uova), la farcia "alla siciliana" con uvetta, mollica e pinoli, mentre il dessert ricorderà la frolla genovese ripiena di crema. Le nostre ricette vogliono portare l'ospite a scoprire la favola e la sua ambientazione anche a livello gustativo, creando una sinergia tra palato e voce narrante attraverso ingredienti e profumi che possano rimandare al momento storico e alla geografia descritta nelle favole stesse

Le Cative, vineria letteraria di Tasca d'Almerita a Palazzo Butera, è un luogo dove scoprire una selezione di vitigni rappresentativi del territorio, una locanda che diventa un punto di riferimento per un calendario di attività culturali, dagli incontri alle presentazioni di libri. Artigianalità, sostenibilità, cultura dell'uomo i temi che attraverseranno questo luogo di ristoro e scambio di idee, vetrina per un ideale viaggio culturale nella Sicilia enogastronomica, vitivinicola e culturale. Se Palazzo Butera diventa una nuova porta della città, Le Cative, vineria letteraria, è il cardine attivo di quella porta. E in questa sinergia, tra arte e cultura, l'intento de Le Cative è quello di divulgatore dell'anima siciliana e della storia di Tasca.

Per informazioni e prenotazioni:

Le Cattive – Caffè, Vino & Cucina

Via Butera 18 (c/o Palazzo Butera, entrata da Passeggiata delle Cattive)

90133, Palermo

Email: info@lecattive.it

Apertura: 10.30

Chiusura: lunedì (intera giornata) e martedì mattina

Lunch: 12.00 – 15.00

Dinner: 20.00 – 24.00

Aperitivo: dalle 18.00

È necessario prenotare: +39 091 6198374
