

In evidenza Ristoranti

Stazione Vucciria a Finale di Pollina, Yoji Tokuyoshie e Pino Cuttaia assieme

di: Redazione

21 giugno 2023



Sicilia, Finale di Pollina – **Stazione Vucciria**, il progetto di ristorazione *pop-up* di **Virga & Milano** annuncia un evento fuori dall'ordinario dedicato a foodies e gourmet.

Giovedì 22 e venerdì 23 giugno dalle ore 20.00, lo **Yoji Tokuyoshi**, chef di Stazione Vucciria per la stagione estiva 2023, ospiterà nella sua cucina **Pino Cuttaia** del ristorante La Madia di Licata (Ag).

Il menù studiato insieme dai due Chef promette un viaggio indimenticabile. I commensali saranno guidati in un'esperienza ricca di sapori e profumi siciliani, scoprendo piatti che rappresentano una celebrazione delle ricchezze gastronomiche dell'isola, con materie prime che raccontano il territorio e un pensiero etico comune.

Una cucina ambasciatrice di un territorio ricco di cultura e tradizione, dove il fattore umano è essenziale. Ogni suo piatto è una narrazione, ogni gesto ha origine in un ricordo d'infanzia di vita siciliana. E la storia permea anche la scelta degli ingredienti, portatori anch'essi di storie e di forti legami con il mare Mediterraneo e con la terra che questo mare alimenta.

Yoji Tokuyoshi, al timone di Stazione Vucciria per la stagione 2023, è di origini giapponesi, ma con una passione tutta italiana. Lo chef Tokuyoshi prende spunto dalla sua memoria e idee, unendole alla sua creatività sempre in evoluzione. Tutti i suoi piatti trasmettono un elemento fondamentale sull'identità dello chef dato dall'unione della cultura giapponese e di quella italiana. Per degustare il menu proposto dagli chef Pino Cuttaia e Yoji Tokuyoshi nella serata del 23 giugno è necessaria la prenotazione al sito:

<https://stazionevucciria.superbexperience.com/reserve/experience>

La serata del 22 giugno è sold out.



STAZIONE VUCCIRIA



PINO CUTTAIA

La Madia

Lo chef è portatore di storie, tradizioni e sapere.

Ogni piatto è una narrazione, ogni gesto dello chef Pino Cuttaia ha origine in un ricordo d'infanzia di vita siciliana. E la storia permea anche la scelta degli ingredienti, portatori anch'essi di storie e di forti legami con il mare Mediterraneo e con la terra che questo mare alimenta.

CENA A 4 MANI

22 - 23 GIUGNO
ORE 20:00



YOJI TOKUYOSHI

Stazione Vucciria

Yoji Tokuyoshi è di origini giapponesi ma con una passione tutta italiana.

Lo Chef Tokuyoshi prende spunto dalla sua memoria e idee, unendole alla sua creatività sempre in evoluzione. Tutti i suoi piatti trasmettono un elemento fondamentale della identità dello chef Tokuyoshi data dall'unione delle due culture.