

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 – **Ristorante Bye 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

Ristornate 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

Cre moso 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

