

Appuntamenti In evidenza

# Il ristorante Bye Bye Blues per l'Ospedale dei Bambini di Palermo

di: Redazione

27 gennaio 2018



**Bye Bye Blues**, il ristorante stellato di Mondello (Pa) della Chef **Patrizia di Benedetto**, sosterrà l'Ospedale dei Bambini di Palermo con delle iniziative benefiche. Il primo dei quattro appuntamenti è il **31 gennaio alle ore 20.00** e sarà il primo "**mercoledì della solidarietà**". La serata, nell'atmosfera invernale che avvolge il locale a pochi passi dal mare di Mondello, è un incontro di cibo, anime, vino, prodotti e produttori per scoprire novità e antichi sapori, filosofie di produzione e arte culinaria. Ma soprattutto è l'inizio di un'iniziativa di solidarietà a favore dell'Ospedale dei Bambini di Palermo.

---

Feudi del Pisciotto dei Domini Castellare

Ai fornelli ci sarà naturalmente **Patrizia** che ideerà un menù con piatti cult del ristorante e nuove creazioni da abbinare ai vini della cantina **Feudi del Pisciotto** di Niscemi (CL), la prima ad essere ospitata come protagonista del nuovo format goloso.

L'appuntamento si preannuncia, dunque, molto interessante e mette insieme le abilità della chef con i vini della cantina che sorge nel cuore della Sicilia, a pochi chilometri da Piazza Armerina e Caltagirone. In passato uno dei più grandi feudi siciliani. Le nuove vigne, 44 ettari, dei 150 totali, sono state impiantate a partire dal 2002 a circa 250 metri d'altezza e a 7 chilometri dal mare. Ed è al mare di Mondello che si avvicinano i vini di Feudi, per essere raccontati, nel corso della cena, dall'enologo Marco Parisi e dal dott. Guido Pianaroli, consigliere delegato di Domini di Castellare di Castellina (vedi [www.castellare.it/it/feudi-del-pisciotto](http://www.castellare.it/it/feudi-del-pisciotto)).

L'idea del **mercoledì della solidarietà**, come detto saranno quattro e si svolgeranno tutti nel periodo invernale, nasce dal desiderio di donare e dalla voglia di creare un'offerta gastronomica che sia da una parte un vero viaggio alla scoperta dei sapori, della cucina che esalta il territorio, dei prodotti di alta qualità e di chi li produce, dall'altra un momento di sensibilizzazione per contribuire alle necessità dell'Ospedale dei bambini di Palermo, a cui la chef palermitana è già stata vicina in passato con iniziative di sostegno. Un incontro di piaceri e di anime, durante un break settimanale, per concedersi anche il piacere di una cena gourmet, che sia anche da stimolo per chiacchierare, conoscere, condividere e scoprire di più, deliziando il palato.

Si comincerà con un calice di benvenuto, le bollicine Davolarosa Brut Rosè. L'antipasto della chef: salmone marinato con chutney di pere e crema fredda di patate. Come primo un classico della chef palermitana, i cavateli neri in salsa di mare e schiuma di ricci da degustare con Tirsat Gurra Di Mare 2015. Il secondo piatto sarà guancia di vitello brasata su soffice di sedano rapa in abbinamento al Nero D'Avola Feudi del Pisciotto 2015 (ne avevamo parlato qui). Ed infine il dessert, cremoso di carruba, pere confit, granita allo zenzero e semisfera di cioccolato fondente da abbinare al Passito Feudi del Pisciotto.

---

#### Oleifici Barbera

Tra i prodotti da conoscere, in scena anche l'olio extravergine d'oliva dell'azienda **Barbera**, esempio di alta qualità siciliana.

La cena ha un costo (contributo minimo) di € 60,00

Per prenotare e ricevere informazioni:

scrivere a [info@byebyeblues.it](mailto:info@byebyeblues.it)

Tel. 091.6841415

