

Ristoranti

# Io.Bio, l'agribistrot di Palermo si veste da fattoria urbana

di: Redazione

13 aprile 2019



Io.Bio è un *agribistrot* dal *concept* innovativo. Nella città di Palermo, gode di uno spazio verde che lo eleva a fattoria urbana. Il titolare, Gino Gambino, offre una formula accattivante, dall'aperitivo alla ristorazione, la cui cornice, però, ha un sapore agreste:

... è un luogo che è nato per consentire il contatto con la natura, ma la sera acquista un ulteriore fascino divenendo molto suggestivo

Il 12 aprile è stata l'occasione per organizzare un evento in collaborazione con la cantina **Castellucci Miano di Vallelunga Pratameno (CL)**. Attraverso un percorso organizzato tra isole di sapori gli intervenuti hanno avuto la possibilità di degustare i prodotti forniti da **Le Trazzere del Gusto**, azienda costituita da gruppo di giovani siciliani che dal 2010 porta avanti, un progetto di riscoperta dei sapori della tradizione siciliana che ripropone garantendo qualità ed eccellenza attraverso la selezione di produzioni che rispettino la terra e i suoi frutti.

Ad accompagnare formaggi e salumi, il pane di grani antichi di Tumminia, Perciasacchi e ai cinque cereali, di curcuma e semi misti, solo per citarne alcuni, preparati dal panificio trapanese **Briciole di tradizione** di Francesca Giuffrè e dai fornai Pietro Alogna e Massimo Colomba.

Tra le leccornie del ricco buffet, tratto dal *Menù di Primavera* dello chef di casa Marco Piraino, le arancinette con zeste di agrumi e provola affumicata, lo sfincione bianco e rosso, i *cudduruni* con ricotta e alici marinate, sfornati fumanti direttamente dal forno a legna di cui dispone la struttura, abbinati – come detto – ai vini di *Castellucci Miano*.

Molto apprezzati il sorbetto gastronomico al pomodoro, basilico con scaglie di Ragusano e quello al cioccolato fondente, sale rosa dell'Himalaya e rosmarino preparati dal maestro gelatiere **Alessandro Gallo** che, prossimamente, proporrà alcuni gusti a base di frutta, ortaggi e spezie provenienti dal giardino biologico di Io.Bio. Dulcis in fundo, il **Maestro Beppe Giuffrè**, che ha preparato dal vivo la cassata, il suo fiore all'occhiello.

Durante l'evento la musica di Marcello Mandreucci, giornalista e storico musicista palermitano. Appassionato divulgatore della cultura musicale pop anglo-americana, ha arricchito l'atmosfera rendendo ancora più piacevole l'inusuale opportunità di prendere un "aperitivo in fattoria".

**Io.bio**

Via Gaetano La Loggia, 124

90100 Palermo

Tel. 091.7480889

---