

Ristoranti

# YOI – Food Attitude, la Via dell’Oriente a Catania

di: Liliana Rosano

8 agosto 2021



Folgorati sulla Via dell’Oriente, **Guido Consoli** e **Salvo Santonocito**, hanno portato un pezzo di Asia nel cuore di Catania. I due giovani imprenditori catanesi, si sono ispirati all’ambiente cosmopolita e da *fine dining* che si respira a Hong Kong come a Milano.

**YOI – Food Attitude**, è un viaggio ricco di suggestioni, atmosfere e contaminazioni sulla via dell’Oriente, con al centro la cucina cinese di alta qualità. Ad accogliere e condurre gli ospiti in questo viaggio sensoriale, ci sono gli arredamenti lounge di matrice contemporanea, l’uso di differenti materiali e un sapiente gioco di luci. Al velluto delle sedie si alterna la carta da parati ramage. Tutto intorno è un gioco di specchi, richiami e dettagli.

Il viaggio inizia dalla Cina, terra di ispirazioni e ricordi dell’executive chef **Kevin Tullao**, di origine filippina, che ha abbracciato le tradizioni asiatiche a trecentosessanta gradi, diventando uno dei maestri più apprezzati di *Dim Sum*. Dopo diverse e significative esperienze nei prestigiosi ristoranti asiatici di Milano, lo chef Tullao arriva a Catania perfezionando le tecniche contemporanee, unite alla minuziosa cura e ricerca delle materie prime locali e globali.

L’innovazione sta nel mettere insieme gli ingredienti cinesi di qualità, le tecniche giapponesi e alcuni riferimenti della cucina mediterranea.

Curiosità, creatività, guidano lo chef Tullao, accompagnato in questo viaggio da due compagni, **Leandro Gullino** e **Giovanni Arcati**.

Il primo, è maitre e sommelier che fa convivere con eleganza proposte di vini convenzionali, biodinamici e naturali. Ha senza dubbio vinto la difficilissima sfida del pairing tra cucina orientale e vini occidentali. Audaci e apprezzate le sue incursioni nel mondo brassicolo cinese, mentre restiamo in confort zone con i sakè giapponesi.

Il giovane bartender **Giovanni Arcati** spinge sull’acceleratore e ripensa in modo originale alcune proposte classiche della mixology internazionale come il mojito al thè matcha, perfetto per accompagnare le pietanze del menù, in particolare i dim sum o il vodka sour alle rose o un originale spritz impreziosito dal frutto della passione. Il menù è un viaggio che profuma di sapori ed eleganti contaminazioni.

---

Si comincia stuzzicando l'appetito con gli *spring rolls*, involtini di verdure serviti con una salsa rivisitata. Si continua con gamberone fritto con panko servito con maionese sichuan, *Màodòu* affumicato, alghe wakame, tacos di polpo saltato con maionese al wasabi, avocado e cavolo viola. Un continuo scambio e incontro tra Asia e Mediterraneo fa da sfondo ai crudi (ricciola australe, sashimi, nigiri) e le tartare.

Piano piano ci avviciniamo al cuore della cucina di Kevin: i *dim sum*, i leggendari ravioli cinesi preparati con cura, uno ad uno, dallo chef. La sapienza e la pazienza racchiusi in uno scrigno, come i dim sum con polpa di pregiato astice avvolti dal cavolo viola e uova di *tobiko* oppure i *Juǎnqū* un ripieno morbido e goloso di scampi custodito da una sfoglia alla barbabietola e guarnito con polpa di ricci del mar Mediterraneo.

Rimaniamo ancora in Cina con il tradizionale riso cantonese al salto con maiale al char siu e verdure cinesi.

Un altro evergreen è l'anatra alla pechinese, servita con pancake cinesi, julienne di cetrioli, porro e carote.

Due le presenze importanti nel menù: la tagliata di *Wagyu di Fukuoka* alla brace dalla inconfondibile marezza di livello A5 e il Black Cod, il pregiatissimo pesce Carbonaro dell'Alaska, marinato per tre giorni in un mix di mirin, sakè e miso servito con contorno di indivia.

I più curiosi e modaioli si sorprenderanno per la presenza in menù dei *Bao*, soffice pane bianco cotto al vapore e farcito in diverso modi, dal salmone in salsa teriyaki, avocado e lamelle di mandorle, oppure con gambero croccante, maionese piccante, erba cipollina e kizami wasabi.

Dall'Oriente approdiamo in Sicilia, con un dessert che è un incontro ben riuscito tra Cina e l'Isola: un raviolo in pasta tradizionale dolce ripieno con cioccolato dell'azienda Bonajuto e tartufo nero.

Con Yoi – Food Attitude, Catania si conferma città curiosa, pronta al cambiamento e alle novità, che si lascia contaminare e che sa osare. Una città dallo spirito levantino, audace e aperta, pronta a farsi guidare verso mete insolite. Un viaggio che ci lascia suggestioni, ricordi, sapori, voglia di esplorare e di viaggiare in terre lontane, consapevoli che il cibo è cultura, storia, tradizioni, narrazione.

#### **YOI – Food Attitude**

Viale Libertà, 192

95129 Catania

[www.yoifoodattitude.it](http://www.yoifoodattitude.it)

FB: [www.facebook.com/yoifood](https://www.facebook.com/yoifood)

IN: [www.instagram.com/yoifoodattitude](https://www.instagram.com/yoifoodattitude)

---