

In evidenza Ristoranti

Fine dining vista mare, Stazione Vucciria rilancia con Yoji Tokuyoshi

di: FP

28 febbraio 2023



Piatti da spiaggia? Macché. Il *fine dining vista mare* è da anni fiore all'occhiello della più ambiziosa ristorazione italiana. Basterebbe ricordare la *Madonnina del Pescatore* e il *Clandestino Sushi Bar* di Moreno Cedroni, o Mauro Uliassi a Senigallia, Maxi e la Caletta a Vico Equense, o i sicilianissimi *Signum* di Salina, *Tenerumi* di Vulcano e *Locanda Perbellini* di Montallegro.

Un anno fa, sulla scia dei locali baciati dalle brezze salmastre dove il food diventa ancora più chic, Franco Virga e Stefania Milano avevano sorpreso il mondo della critica gastronomica con *Stazione Vucciria*, un (quasi e forse no) *pop-up restaurant* sorto dai resti di un ex casello ferroviario con vista sulle onde di Torre Conca a Finale di Pollina, poco oltre Cefalù. La cucina, impressa a "fuoco" del giovane belga Kobe Desramaults, aveva entusiasmato i pochi fortunati sollevando entusiasmo e tante domande. Domande che non troveranno risposta. *C'est la vie*.

Tuttavia, come la migliore tradizione V&M vuole (davvero impossibile annoiarsi), ecco aprirsi una nuova pagina.

A partire dal prossimo maggio, l'avvio della stagione, e sino a ottobre, *Stazione Vucciria* vedrà al timone lo chef giapponese Yoji Tokuyoshi. Una notevole sorpresa per la quale, giusto per prenderne le misure, basterebbe ricordare il nipponico quale ex sous-chef di Massimo Bottura all'Osteria Franciscana, poi come titolare dei ristoranti *Tokuyoshi* a Milano, qui stellato dal 2015, dell'*Alter Ego* a Tokyo (anche qui stella, citiamo la tipologia: "*Italian food with Japanese ingredients*". *The speciality of the house, Milkmaid Pasta, emerged from an encounter with a mozzarella craftsman who raises water buffalo in Chiba Prefecture*) e dal 2020 della *Bentoteca*, sempre a Milano.

Tokuyoshi: " (...) questa è la prima volta che approdo in Sicilia. È una sfida molto stimolante. Lascero che siano le materie prime del territorio a suggestionarmi e le farò dialogare con le influenze e le tecniche della cucina giapponese".

Il programma offrirà due diversi momenti: il primo centrato sul tramonto, indicativamente dalle 18.30 alle 20.30, dove potersi godere cocktail di alto livello e finger all'altezza del momento; dalle 20.30 la cena con una proposta dinner focalizzata sullo stile nipponico-italiano di Tokuyoshi. I due momenti potranno essere vissuti separatamente o in sequenza.

Oltre questo, Stazione Vucciria sarà un *pit-stop* anche per altri illustri colleghi che qui sosterranno per imperdibili cene a 4 e anche a 6 mani. Il programma sarà ufficializzato a breve.

Stefania Milano e Franco Virga: *"Per noi Stazione Vucciria è un laboratorio dove far vivere una cucina diversa. In un momento in cui il fine dining necessita innovazione, qui sono i grandi chef a trovare nuovi modi per interpretarla (...)".*

Per info: Stazione Vucciria
(sito in aggiornamento)

Stazione Vucciria

Stazione Vucciria