

CHAMPAGNE E PIATTI STELLATI DEL MEDITERRANEO: LA CENA/EVENTO AL BYE BYE BLUES DI MONDELLO

Champagne e piatti stellati del Mediterraneo: la cena/evento al Bye Bye Blues di Mondello (Patrizia Di Benedetto) Un incontro tra le bollicine più preziose e famose del mondo, quelle dello champagne, con i profumi, i colori e i sapori dei piatti tipici del Mediterraneo, che vantano anche una stella. Mercoledì 21 febbraio, alle 20,30, al Bye Bye Blues, unico ristorante stellato di Palermo con Patrizia Di Benedetto ai fornelli, si terrà una cena di quelle che difficilmente capitano altre volte: i piatti della Di Benedetto, infatti, incontrano le maison francesi distribuite da Gaja, Meregalli e Baglio di Pianetto. L'iniziativa, voluta dal ristorante che si trova nella borgata marinara di Mondello ed in collaborazione con Cronache di Gusto, si inserisce nelle celebrazioni di Palermo Capitale della Cultura 2018. Una serata a tutto champagne, dunque, che sarà accompagnata da alcuni piatti preparati per l'occasione dalla bravissima e vulcanica Patrizia Di Benedetto che nella sua cucina sa mescolare abilmente le tradizioni culinarie del Mediterraneo. IL MENU Antipasto Selezione di piccoli antipasti dal mare (ostrica in gelatina calda di kuzu, crostino di pane di segale con burro alle alghe e acciughe del Cantabrico, catalana di tonno, sfera di gamberi rossi e burrata) Primo Tortelli di castagne, sugo di triglia e latte di mandorla Secondo Dessert GLI CHAMPAGNE IN DEGUSTAZIONE Brut Majeur di Ayala Special Cuvée di Bollinger Blanc de Blancs Cuis 1er Cru di Pierre Gimonnet & Fils La cena si inserisce anche in una iniziativa di solidarietà voluta dal ristorante che prevede che parte del ricavato sia donato a favore dell'Ospedale dei Bambini di Palermo. La cena ha un costo di 70 euro. Per prenotare e ricevere informazioni scrivere a Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo. o chiamare al numero telefonico 091 6841414 Ultimi commenti Best in Sicily 2018, i primi quattro premi Un altro attestato di "Eccellenza" per la nostra bellissima Noto e tutto il su... 05.02.18 18:39 By Carmelo Bianca Area Riservata Direzione, redazione ed amministrazione: Via Giuseppe Alessi, 44 (ex via Autonomia Siciliana) 90143 Palermo Tel. +39 091 336915 Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07 Editoriale De Gustibus Italia P.IVA 05540860821 Fabrizio Carrera direttore responsabile Coordinamento: Giorgio Vaiana Webmaster e Web&Graphic Designer: Floriana Pintacuda Collaboratori Andrea Busalacchi Andrea Camaschella Marina V. Carrera Maria Casiere Sofia Catalano Roberto Chifari Daniela Corso Ilaria de Lillo Lorella Di Giovanni Maria Giulia Franco Annalucia Galeone Cristina Gambarini Federica Genovese Francesca Landolina Federico Latteri Bianca Mazzinghi Clara Minissale Fiammetta Parodi Geraldine Pedrotti Michele Pizzillo Fabiola Pulieri Enzo Raneri Mauro Ricci Pizzillo Romeo Rosa Russo Anna Sampino Maristella Vita Manuela Zanni Concessionaria per la pubblicità Publisette Via Catania, 14 90141 Palermo tel 0917302750 info@publisette.it Flash News GLI APPUNTAMENTI Le ricette degli chef Le grandi verticali

15-02-2018

GranViva - rassegna stampa e monitoraggio web e social

www.cronachedigusto.it

[Link alla pagina web](#)

Sezione argomento: Baglio di Pianetto

Champagne e piatti stellati del Mediterraneo: la cena/evento al Bye Bye Blues di Mondello

Champagne e piatti stellati del Mediterraneo: la cena/evento al Bye Bye Blues di Mondello (Patrizia Di Benedetto) Un incontro tra le bollicine più preziose e famose del mondo, quelle dello champagne, con i profumi, i colori e i sapori dei piatti tipici del Mediterraneo, che vantano anche una stella. Mercoledì 21 febbraio, alle 20,30, al Bye Bye Blues, unico ristorante stellato di Palermo con Patrizia Di Benedetto ai fornelli, si terrà una cena di quelle che difficilmente capitano altre volte: i piatti della Di Benedetto, infatti, incontrano le maison francesi distribuite da Gaja, Meregalli e Baglio di Pianetto. L'iniziativa, voluta dal ristorante che si trova nella borgata marinara di Mondello ed in collaborazione con Cronache di Gusto, si inserisce nelle celebrazioni di Palermo Capitale della Cultura 2018. Una serata a tutto champagne, dunque, che sarà accompagnata da alcuni piatti preparati per l'occasione dalla bravissima e vulcanica Patrizia Di Benedetto che nella sua cucina sa mescolare abilmente le tradizioni culinarie del Mediterraneo. IL MENU Antipasto Selezione di piccoli antipasti dal mare (ostrica in gelatina calda di kuzu, crostino di pane di segale con burro alle alghe e acciughe del Cantabrico, catalana di tonno, sfera di gamberi rossi e burrata) Primo Tortelli di castagne, sugo di triglia e latte di mandorla Secondo Dessert GLI CHAMPAGNE IN DEGUSTAZIONE Brut Majeur di Ayala Special Cuvée di Bollinger Blanc de Blancs Cuis 1er Cru di Pierre Gimonnet & Fils La cena si inserisce anche in una iniziativa di solidarietà voluta dal ristorante che prevede che parte del ricavato sia donato a favore dell'Ospedale dei Bambini di Palermo. La cena ha un costo di 70 euro. Per prenotare e ricevere informazioni scrivere a Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo. o chiamare al numero telefonico 091 6841414



6841414 Ultimi commenti Best in Sicily 2018, i primi quattro premi Un altro attestato di "Eccellenza" per la nostra bellissima Noto e tutto il su... 05.02.18 18:39 By Carmelo Bianca Area Riservata Direzione, redazione ed amministrazione: Via Giuseppe Alessi, 44 (ex via Autonomia Siciliana) 90143 Palermo Tel. +39 091 336915 Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07 Editoriale De Gustibus Italia P.IVA 05540860821 Fabrizio Carrera direttore responsabile Coordinamento: Giorgio Vaiana Webmaster e Web&Graphic Designer: Floriana Pintacuda Collaboratori Andrea Busalacchi Andrea Camaschella Marina V. Carrera Maria Casiere Sofia Catalano Roberto Chifari Daniela Corso Ilaria de Lillo Lorella Di Giovanni Maria Giulia Franco Annalucia Galeone Cristina Gambarini Federica Genovese Francesca Landolina Federico Latteri Bianca Mazzinghi Clara Minissale Fiammetta Parodi Geraldine Pedrotti Michele Pizzillo Fabiola Pulieri Enzo Raneri Mauro Ricci Pizzillo Romeo Rosa Russo Anna Sampino Maristella Vita Manuela Zanni Concessionaria per la pubblicità Publisette Via Catania, 14 90141 Palermo tel 0917302750 info@publisette.it Flash News GLI APPUNTAMENTI Le ricette degli chef Le grandi verticali

Riproduzione autorizzata Licenza Promopress
 nel rispetto della privacy
 vietato qualsiasi altro uso

GranViva

Pag. 1

Andrea Camaschella Marina V. Carrera Maria Casiere Sofia Catalano Roberto Chifari Daniela Corso
Ilaria de Lillo Lorella Di Giovanni Maria Giulia Franco Annalucia Galeone Cristina Gambarini Federica
Genovese Francesca Landolina Federico Latteri Bianca Mazzinghi Clara Minissale Fiammetta Parodi
Geraldine Pedrotti Michele Pizzillo Fabiola Pulieri Enzo Raneri Mauro Ricci Giorgio Romeo Rosa Russc
Anna Sampino Maristella Vita Manuela Zanni
Concessionaria per la pubblicità Publisette Via Catania, 14
90141 Palermo tel 0917302750 info@publisette.it
Flash News
GLI APPUNTAMENTI
Le ricette degli
chef
Le grandi verticali