

Argomento: Baglio di Pianetto[Link alla pagina web](#)

Dai tortelli al calamaro con i carciofi. E poi fiumi di champagne e solidarietà

Dai tortelli al calamaro con i carciofi. E poi fiumi di champagne e solidarietà racconto della cena organizzata da Cronache di Gusto al Bye Bye Blues di Palermo. Quattro maison distribuite da Gaja e Meregalli per altrettanti piatti dello chef stellato Patrizia Di Benedetto. E una parte del ricavato andrà all'Ospedale dei Bambini (Patrizia Di Benedetto e Giovanni Migliore)



Basterebbero le bollicine più famose al mondo, quelle dello Champagne, abbinare ai piatti di uno chef stellato, ovvero Patrizia Di Benedetto del ristorante Bye Bye Blues di Palermo, per fare di una cena un grande evento. Se a questo si aggiunge che parte del ricavato aiuterà i bambini dell'Ospedale Di Cristina di Palermo, il risultato non può che essere perfetto. Si è tenuto ieri sera il secondo appuntamento del ciclo "I mercoledì della solidarietà", le cene/evento tematiche al ristorante Bye Bye Blues a sostegno dell'Ospedale dei Bambini di Palermo. Tema della serata gli Champagne abbinati ai piatti della chef una stella Michelin padrona di casa. In scena le maison francesi distribuite da Gaja, Meregalli e **Baglio di Pianetto**. Un incontro di cibo, vino, prodotti e produttori per scoprire novità e antichi sapori, filosofie di produzione e arte culinaria. Tutto esaurito per la serata, il secondo appuntamento di una serie di quattro che si terranno nel periodo invernale, un'iniziativa organizzata in collaborazione con Cronache di Gusto. Parte del ricavato andrà a supportare le attività dell'ospedale guidato da Giovanni Migliore. "In base alla somma raccolta, individueremo il progetto da finanziare - spiega Migliore - nella decisione sarà coinvolta anche la chef Di Benedetto, da tempo al nostro fianco in iniziative benefiche. E' importante che questa attenzione venga da un'artista del gusto, una persona che nel suo lavoro porta avanti l'attenzione per la qualità e per uno stile di cucina sano. Sono valori che dobbiamo trasmettere anche ai più piccoli per combattere alimentazioni errate che conducono a malattie come l'obesità infantile e patologie ad essa collegate". Il menù della serata è un incontro dei sapori del Mediterraneo, con contaminazioni tipiche del Giappone, terra cara alla Di Benedetto, che si sposano con le bollicine francesi. Si parte con l'antipasto, la selezione di Piccoli antipasti dal mare: Ostrica al vapore in gelatina calda di yuzu, Catalana e Tonkatsu di tonno, Sfera di gambero rosso e

burrata, crostino di pane di segale con burro alle alghe e acciughe del Cantabrico, Finta capasanta, maionese alla paprika e perle d'arancia, piccolo sfincione palermitano. In abbinamento il Les Paillard Grand Cru Extra Brut di Pierre Paillard, prodotto con uve di Pinot Noir e Chardonnay di annata 2011 e 2012, che fanno un breve contatto con le bucce. A seguire il primo, i Tortelli di castagne, triglie e latte di mandorla, quattro piccoli scrigni con all'interno una crema di ricotta e castagne, sulla base una salsa ristretta di triglia il cui sapore ricorda vagamente la salsa di soia, e una spuma di latte di mandorle in cima. A completare una triglia croccante. In abbinamento lo Special Cuvée di Bollinger, 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier, che fa un passaggio in barrique di 30 mesi circa. Si continua con il Calamaro affumicato e carciofi su nero di calamari, un calamaro ripieno di cuore di carciofo adagiato sul suo nero. Ad accompagnarlo il Brut Majeur di Ayala, prodotto con uve di Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier, affinato in bottiglia per 30 mesi. Per finire il predessert, il Bon bon al cioccolato con crema alla vaniglia e salsa di fragole e il dessert, l'Eclair croccante con cioccolato bianco, frutti rossi e un particolarissimo gelato al sesamo nero. In abbinamento il Blanc de Blancs Cuis 1er Cru di Pierre Gimonnet & Fils, le cui note si ben sposano con l'acidità dei frutti rossi. (Patrizia Di Benedetto) "L'idea dei mercoledì della solidarietà - racconta Patrizia Di Benedetto - 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". 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 Se il Tartufo Bianco d'Alba viene dalla Croazia Perché, sei sicuro che il peperoncino sia autentico calabrese? O non provenga in... 17.01.18 12:24 By Tessa 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 Giorgio 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 Guida ai Vini dell'Etna Le grandi verticali