



BAGHERIA

FRESCA E PUNGENTE, ECCO L'ANIMA DI «LIMU»

Un piccolo ristorante di design. Una torre antica. Ed il desiderio di raccontare una Sicilia diversa (e moderna). Sono il mix di ingredienti alla base della nascita di «Limu» a Bagheria. Cittadina a 30 minuti di auto da Palermo, che è patria dello sfincione e terra del limone verdello. Protagonista di questa avventura è Nino Ferreri. Classe 1989, dopo esperienze fra Belgio e Svizzera, è diventato sous chef di Felix Lo Basso a Milano. Poi, è passato a guidare il ristorante gourmet dell'Hotel Villa

Athena di Agrigento. Adesso è l'anima del neonato «Limu», che ha riportato a vivere la cinquecentesca Torre Ferrante, uno dei luoghi più affascinanti di Bagheria. Complici di Ferreri in questa scommessa sono il sous chef Lorenzo Brancaleon, il sommelier Giandomenico Gambino. E, in sala, ad accogliere i clienti, la moglie Maria Grazia. Nel menu piatti creativi come le reginette al ragù di moscardino e spuma di ricotta. E la zucca in agrodolce, con salsa al vino e rosmarino.

G.Princ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Limu»,
Via Ciro Scianna
177, Bagheria
(Palermo)

