
Io.Bio: apertura serale e nuovo menù estivo

Autore: economysicilia

Data: 25 Giugno 2019

Immagine in evidenza

In occasione dell'arrivo dell'estate, da Io.Bio c'è aria di novità. Oltre al nuovo menù pensato dallo chef Marco Piraino le cui pietanze sono tutte, rigorosamente, a base di materie prime di stagione autoprodotte, è, infatti, arrivata la tanto attesa (e richiesta) apertura serale. A partire da venerdì 21 giugno, inizio ufficiale della stagione estiva, fino alla domenica, e così per ogni fine settimana, sarà possibile godere, anche di sera, dell'innovativo concept di fattoria urbana nello splendido giardino biologico illuminato in notturna.

Mentre dal martedì al giovedì Io.Bio rimarrà aperto, come sempre, dalle 7.30 alle 16.00, dal venerdì alla domenica il nuovo orario sarà dalle 17.00 alle 24.00, mantenendo il lunedì come giorno di chiusura.

Da quando ha aperto, nel novembre 2018, Io.Bio ne è stata fatta di strada, merito di uno staff affiatato che ha portato al successo questo moderno agribistrot in cui staccare la spina, anche per poco tempo, e rigenerarsi grazie all'energia trasmessa dal contatto con la Natura. Un lavoro di squadra che parte dall'entusiasmo imprenditoriale dei proprietari Gino Gambino e Carmela Senatore, continua con la brigata di cucina, sapientemente guidata da Marco Piraino, il giovane chef che "una ne pensa e cento ne fa" e prosegue con la professionalità del personale di sala.

Mai avrebbe immaginato- ci confessa Gino Gambino- che, a meno di un anno dall'apertura, questo luogo, inizialmente destinato ad essere un magazzino o, al massimo, un negozio ortofrutticolo, avrebbe riscosso tanto successo fino a divenire un punto di riferimento per diversi target, non solo famiglie, accomunati dal desiderio di ben-essere, nel significato più intrinseco del termine.

Ma Io.Bio, in realtà, non è che una parte, quella più visibile, di un progetto di vita su cui hanno scommesso i coniugi Gambino che nel 2016 hanno puntato su un progetto di creazione di un'azienda biologica, che si trova ad Alcamo in Contrada Passofondo, in cui vengono prodotti olio, olive e ortaggi che, insieme a quelli che provengono dall'orto di via La Loggia, vengono trasformati nelle conserve, patè, confetture e marmellate in vendita nello shop di Io.Bio.

A questo si unisce, poi, l'attenzione dedicata alle energie rinnovabili, come l'introduzione dei pannelli solari per il riscaldamento dell'acqua e ai materiali riciclabili utilizzati per alcune vettovalie del locale che ha sposato la campagna "plastic free". Largo spazio, inoltre, viene dedicato alle attività all'aria aperta con i bambini che imparano dal rispetto per tutti gli esseri viventi, ad essere degli adulti migliori. Tutti questi elementi rendono Io.Bio, molto più di un ristorante. Si tratta, infatti, di una filosofia di vita di cui il ristorante è l'estrinsecazione più evidente ma che in esso non si esaurisce.

Nel nuovo menù estivo è possibile trovare la sintesi della filosofia del progetto Io.Bio tradotta dalla sapienza e maestria dello chef di casa, Marco Piraino, che della qualità e genuinità ha fatto le parole chiave della propria cucina.

Di seguito il menù della serata inaugurale che si svolgerà il prossimo venerdì 28 giugno alle 20.30.

Menù di "una Sera di inizio Estate"

Antipasto

Pane Cunzato con pane affumicato a legna
Caponata di melanzane e mandorle

Primo

Minestra con tenerumi all'antica

Secondo

Involtini di pollo porchettato e caciocavallo

Polpette di sarde

Dessert

Granita del giorno con brioche allo zafferano

In abbinamento: Catarratto Lucido Tenuta di Passofondo-Gambino

Menù bimbi

(spaghetti al pomodoro, cotoletta di pollo e patatine, granita con brioche)

La serata, che avrà un costo a persona di 25 euro per adulti, 10 per bambini , sarà allietata da un piacevole sottofondo musicale.

Per info e prenotazioni 091/ 7480889 e info.iobiopalermo@gmail.com

Riferimento articolo: <https://www.economysicilia.it/io-bio-apertura-serale-e-nuovo-menu-estivo/>

Generato il 16/05/2026