



Lo chef Masaaki ritorna a Radicetonda
nel locale di P.zza Buozzi con una nuova proposta gastronomica:

Bio-Wok

La primavera scorsa, in un ciclo di serate dedicate, lo chef **Masaaki** ci ha fatto conoscere l'autentica e tradizionale cucina giapponese casalinga, prendendo spunto dalla tradizione Shojin, la cucina vegana zen. Questa volta, utilizzando esclusivamente la pentola wok per cotture espresse, le sue preparazioni si affiancheranno a quelle realizzate dalla brigata del nostro chef **Tadzio Pederzoli**.

A partire dal prossimo maggio vedremo quindi Masaaki spadellare dietro il bancone di Radicetonda in Piazza Buozzi, **tutti i giovedì e venerdì sera**, per soddisfare gli appassionati di cucina Asiatica e fusion ed i ricercatori del gusto che richiedono, allo stesso tempo, un'attenzione rigorosa ai principi di un'alimentazione sana, nutriente e sostenibile.

Anche questa proposta infatti è in linea con la nostra idea gastronomica di bistrot, esclusivamente a base di prodotti vegetali –cereali, legumi, frutta e verdura- rigorosamente “biologici” certificati, utilizzati in modo creativo ed innovativo per proporre sapori sempre nuovi.

Masaaki Yanagisawa, originario della provincia di Chiba in Giappone, è in Italia dal 1992 ed dal 2014 è personal & event chef.

GIOVEDÌ e VENERDÌ, dalle ore 19,00

3 / 4 Maggio
10 / 11 Maggio
17 / 18 Maggio
24 / 25 Maggio
31 Maggio

7 / 8 Giugno
14 / 15 Giugno
21 / 22 Giugno
28 / 29 Giugno

5 / 6 Luglio
12 / 13 Luglio
19 / 20 Luglio
26 / 27 Luglio

