

Yacout presenta il suo nuovo Happy Hour Fusion

Domenica 8 maggio 2011, il Riad Yacout di via Cadore 23/25 a Milano ha lanciato una nuova sfida: il suo nuovo "Happy Hour Fusion", dalle 18.30 alle 22.00.

"Parlare oggi di fedeltà del cliente è un privilegio di pochi. Il processo decisionale di acquisto ha subito tali cambiamenti, da lasciare sempre meno potere a chi offre, e sempre più libertà di scegliere a chi compra..."

Per questo motivo, analizzando le esigenze della clientela - spiega Antonio Moscara, titolare del locale - abbiamo pensato di creare nuove tendenze, puntando sul continuo arricchimento dell'offerta e dei servizi, ben riconoscibili dall'ottimo rapporto qualità-prezzo..."

Questa sua riflessione è alla base del lancio del nuovo "Happy Hour Fusion" nel famoso Riad marocchino da lui aperto qualche anno fa: lo Yacout. Non si tratta quindi di una semplice riproposta del tradizionale connubio tra food & beverage (cibo e bevande), ma della definizione di un "percorso gastronomico", attraverso l'allestimento di vere e proprie "bancarelle del gusto", ispirate a un tradizionale e colorato "suk" (mercato maroc-

chino), dove l'utile si abbina al piacere dei sensi: al suk ci si va a fare la spesa, ma anche per una bella mangiata ...

Il Riad Yacout di Milano si trasforma e così in uno straordinario luogo di festa, vivace e

ga e peperoncino, tortino di zucchine marinate e ricotta a crudo, nuvole di riso, torte salate, bruschetta di pomodoro con pancetta e pepe, cotoletta kebab, kefta hamburger, cus cus e insalate - ai gustosi desert:

cus cus dolci, frutta di pasta di mandorle, torrone, cannoli, bicchierini golosi di mousse, crostata di marmellata, torta di mele, torta morbida di cioccolato...

Non manca neppure la frutta secca e disidratata, anche se la vera protagonista è la frutta fresca da mangiare o trasformare in deliziosi, co-

lorati e dissetanti frullati dai mille gusti. Tra i drink internazionali, spicca l'inedito Mojito Yacout, rivisitazione del classico Mojito, con in più una spezia utilizzata tradizionalmente nella cucina marocchina: lo zenzero, dall'aroma pungente e piacevolmente stimolante. Grazie all'utilizzo del succo ottenuto dalle sue radici e il mix di tutti gli ingredienti, il nuovo Mojito Yacout saprà sorprendere e conquistare gli ospiti più esigenti. Infine il rito del thè, vero simbolo culturale di quel Paese, tipica espressione di un'ospitalità antichissima.

Accompagnato da musica e spettacoli dal vivo, dal Flamenco Arabo alle seducenti melodie della danza del ventre, il nuovo "happy hour fusion" di Yacout dà appuntamento a nuovi e affezionati estimatori del noto Riad, tutti i martedì e le domeniche, dalle 18.30 alle 22.00.

Info: telefono 02 5462230.
www.yacout.it

