

## La Cucina versiliese ai tempi di Michelangelo

**Si presentano venerdì 17 maggio a Villa Bertelli (ore 18) i piatti vincitori del concorso dedicato alla tradizione enogastronomica della Versilia Medicea**

**Versilia-** Nei giorni esaltanti e difficili della sua permanenza in Versilia, alla ricerca (infruttuosa) dei marmi per la facciata della basilica di San Lorenzo, Michelangelo Buonarroti non mancò probabilmente di apprezzare le bontà della cucina locale. Piatti semplici – *tortegli*, minestra di finocchio, pane, vino *brusco* – dettagliatamente annotati e perfino disegnati sul retro di una lettera che l'artista ricevette a Pietrasanta nel 1518. Chissà che alcune di quelle ricette antiche non rivivano **venerdì 17 maggio** nell'ambito del concorso **“La cucina rinascimentale nel territorio della Versilia Storica al tempo di Papa Leone X”** promosso dall'Accademia della Cucina Italiana, delegazione Versilia Storica, e dall'Istituto Alberghiero “G. Marconi” di Seravezza. Concorso riservato agli studenti delle classi terze, quarte e quinte dell'istituto ed inserite nel calendario delle celebrazioni per i 500 anni del Lodo di Papa Leone X. Il concorso punta alla riscoperta della tradizione gastronomica versiliese. Ai ragazzi è stato chiesto infatti di recuperare una ricetta del periodo mediceo e di riproporla, magari aggiornandola al gusto contemporaneo. Un lavoro di ricerca, dunque, ma anche di creatività. Le sei proposte finaliste saranno giudicate venerdì mattina da **una commissione formata da alcuni dei più noti ristoratori della Versilia** (Chiara Viani del ristorante “da Lorenzo”, Filippo Di Bartola del “Filippo”, Marco Marchi de “La Rocchetta”, Gaio Giannelli de “Il Pozzo di Bugia”, David Vaiani del “Bistrò”), da Anna Ricci e Stefano Pera, rispettivamente presidente e segretario della delegazione Versilia Storica dell'Accademia Italiana della Cucina, Catia Gonnella e Antonella Di Perna, dirigenti dell'Istituto alberghiero “G. Marconi”, e Stefano Faraboschi, assessore alla pubblica istruzione del comune di Seravezza. Ai giovani chef autori dei tre piatti più meritevoli andrà un premio in denaro. Venerdì sera alle 18 nel giardino d'inverno di Villa Bertelli a Forte dei Marmi la cerimonia di premiazione. Oltre ai ragazzi e ai dirigenti scolastici saranno presenti i quattro sindaci della Versilia Storica. Al termine sarà offerto un buffet. Le tre ricette vincitrici del concorso si potranno gustare il 3 ottobre prossimo in occasione di una cena rinascimentale che Istituto Alberghiero “G. Marconi” e Accademia Italiana della Cucina organizzeranno a Querceta presso il ristorante “Da Filiè”.

Testata	Edizione	Data
<a href="http://www.liberacronacachenonce.wordpress.com">www.liberacronacachenonce.wordpress.com</a>	web	16-05-2013