

Il Rinascimento (in cucina) ai tempi di Twitter

“Salotto Rinascimentale” è il titolo dell’originale happening tra arte, storia, buona cucina e social media in programma **giovedì 27 giugno** all’Hotel Palazzo Guiscardo e all’Osteria alla Giudea di Pietrasanta (Lu) nell’ambito delle celebrazioni per i 500 anni del Lodo di Papa Leone A. Un evento curato da Pietro Modica che coinvolgerà esperti della buona tavola e comunicatori web su un tema quanto mai stuzzicante: la cucina cinquecentesca. Una conferenza, letture di celebri brani rinascimentali, la degustazione di piatti tipici e... un intenso flusso d’informazioni da e verso i social networks. Il “Salotto Rinascimentale” si aprirà alle 18,30 negli eleganti ambienti di Palazzo Guiscardo con i saluti di Riccardo Tarabella (presidente del Comitato delle celebrazioni), Luca Mori (vicesindaco del comune di Pietrasanta), Stefano Faraboschi (assessore alla pubblica istruzione del comune di Seravezza), Anna Ricci (delegata dell’Accademia Italiana della Cucina) e Catia Gonnella (dirigente dell’Istituto alberghiero di Seravezza). Seguirà la **conferenza su “La cucina delle tre T: Tempo, Terra e Tradizione”** a cura di Alfredo Pelle, giornalista e grande esperto di cultura gastronomica. Quindi, una selezione di letture da celebri scritti di Niccolò Machiavelli, Lorenzo il Magnifico e Pietro Aretino offerta dall’attore Gian Matteo Bertozzi. **Il tutto seguito in tempo reale via Twitter ed Instagram** dal social reporter Andrea Testa e da alcuni suoi allievi del corso di laurea in Digital Marketing Management della IULM di Milano. ma partire dalle 20,30 la seconda parte del “Salotto”, con **cena dalle atmosfere rinascimentali** presso l’Osteria alla Giudea di via Barsanti. In degustazione, piatti tipici dell’epoca ricreati dallo chef Alessio Vincenti con il supporto in sala degli studenti dell’istituto alberghiero di Seravezza (per l’occasione in abiti rinascimentali) e gli allestimenti di Marco Pellegrini. Tra le curiosità in tavola: Sapor de prugne, porchetta e zucca fritta (maiale arrosto, zucca fritta saltata con erbe aromatiche e salsa di prugne), Torta di farro (torta salata con farro, animelle di vitello e spezie), Biancomangiare sopra caponi (pollo ruspante arrostito con mele e patate, guarnito con crema alle mandorle, latte e brodo di pollo), Torta di cerase (con crema pasticcera e ciliegie lasciate macerare con petali di rosa). La partecipazione alla cena prevede un contributo di 28 euro a persona, bevande incluse.

Info e prenotazioni allo 0584 792914. Chi non potrà esserci di persona potrà seguire lo streaming di notizie, commenti e immagini sull’evento collegandosi alla pagina www.instagram.com/versiliamedicea o via Twitter ricercando l’hashtag [#versiliamedicea](https://twitter.com/versiliamedicea).

Testata	Edizione	Data
www.liberacronacachenonce.wordpress.com	web	23-06-2013