

Celebrazioni Lodo Papa Leone X: una serata conviviale alla scoperta dei sapori del Rinascimento

Mi piace

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Le celebrazioni per i cinquecento anni della Versilia Medicea portano in tavola il gusto del Rinascimento. Le migliori ricette del concorso “La cucina rinascimentale nel territorio della Versilia Storica al tempo di Papa Leone X” – promosso lo scorso mese di maggio dalla delegazione Versilia Storica dell’Accademia Italiana della Cucina – saranno infatti protagoniste giovedì 3 ottobre di una serata conviviale presso il ristorante Da Filiè a Querceta. Rivivranno i sapori e i profumi di cinque secoli fa, gli stessi che forse anche Michelangelo conobbe ed apprezzò nei suoi lunghi soggiorni tra Pietrasanta e Seravezza all’epoca dell’ardua impresa per l’estrazione dei candidi marmi del Monte Altissimo.

Gli allievi dell’Istituto Alberghiero “G. Marconi” di Seravezza, coadiuvati dai loro insegnanti e dalla brigata di cucina del ristorante Da Filiè, presenteranno una selezione di piatti medicei, recuperati dalla tradizione, ripensati e in parte aggiornati al gusto contemporaneo. Grandi protagonisti saranno i tre piatti vincitori del concorso, ovvero il Flan di Erbucci di Teresa Lazzerini (secondo classificato), la Tinca al Succo d’Uva di Andrea Poli (vincitore assoluto) e le Frittelle di Sambuco di Leonardo Appoloni (terzo). A completare il menù le Pappardelle al ragù bianco proposte dallo chef del ristorante Da Filiè. Il tutto accompagnato dal vino rosso della Fattoria Il Poggione di Montalcino e dall’acqua dell’antica fonte di San Carlo, apprezzata fin dall’epoca romana. Ingredienti, composizione e filosofia dei piatti saranno illustrati dai rispettivi chef anche in lingua inglese e francese. Il servizio di sala sarà a cura degli stessi allievi del “Marconi”, mentre un tocco d’atmosfera sarà dato dalla presenza di personaggi in preziosi ed eleganti abiti rinascimentali.

L’iniziativa sposa didattica, cultura e tradizione offrendo un saggio del livello di preparazione degli allievi del “Marconi”. Un livello che la speciale commissione composta dalla dirigente scolastica Catia Gonnella, dall’assessore alla pubblica istruzione del comune di Seravezza Stefano Faraboschi, dai rappresentanti dell’Accademia Italiana della Cucina Anna Ricci e Stefano Pera e dai ristoratori versiliesi David Vaiani (Bistrot), Chiara Viani (Da Lorenzo), Gaio Giannelli (Pozzo di Bugia), Filippo Di Bartola (Filippo) e Marco Marchi (La Rocchetta) lo scorso mese di maggio, in occasione del concorso, giudicò davvero ottimo.

La serata conviviale avrà inizio alle ore 20. Si può prenotare chiamando il numero 330 732990 oppure il 349 2691100. La quota di partecipazione è fissata in 25 euro a persona.

Testata	Edizione	Data
www.viareggino.com	web	30-09-2013