

QUERCETA LODO DI LEONE X: SERATA CONVIVIALE DA "FILIÈ" CON I PIATTI VINCITORI DEL CONCORSO I sapori del Rinascimento rivisitati dagli studenti del "Marconi"

LE CELEBRAZIONI per i 500 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 dalla delegazione Versilia Storica dell'Accademia Italiana della Cucina, saranno infatti protagoniste stasera di una cena conviviale al ristorante Da Filiè a Querceta. Gli allievi dell'Istituto Alberghiero 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 Appolloni (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. La serata conviviale avrà inizio alle 20. Si può prenotare chiamando il numero 330.732990 oppure il 349.2691100. La quota di partecipazione è fissata in 25 euro a persona.



GOLOSITA' Gli studenti hanno rielaborato i piatti medicei

Testata	Edizione	Data
La Nazione	Viareggio - Pag. 18	03-10-2013