

Domenica 23 ottobre 2005

Piemonte e Toscana alleate in cucina

Giovedì prossimo a Castelnuovo Berardenga è atteso "Il Corvito di Curina" quando il Piemonte arriverà in Toscana: sarà un confronto fra ciò che contribuisce a tenere alta la tipicità dei territori. Testimonial l'Associazione culturale enogastronomica senese: dal Piemonte arriveranno esperti e produttori: sarà l'opportunità per uno scambio di opinioni. Gli scopi dell'Associazione, dicono i fondatori Ettore Silvestri, Andrea Cini, Andrea De Agostini, Giuseppe Fancelli, Riccardo Grilli, Paolo Pucci, Dania Sacchi, Daniele Vestri, «sono di valorizzare e promuovere i nostri prodotti, anche conoscendo altre specialità e ambienti. Queste situazioni stimolano nuovi legami e conoscenze». L'Associazione ne ha fatto tesoro già mettendo insieme trecento e più sostenitori, accomunati dall'attenzione all'enogastronomia. Per informazioni, prenotazioni Associazione Culturale Enogastronomica Senese Tel. 0577/47070, www.acesiena.it

APPUNTAMENTO GASTRONOMICO A CASTELNUOVO BERARDENGA

Il tartufo delle crete senesi incontra il "fratello" di Alba

CASTELNUOVO BERARDENGA - Cosa accade se il tartufo delle crete senesi incontra quello di Alba in abbinamento con i nostri grandi vini rossi e le importanti etichette piemontesi? L'appuntamento riserva altre sorprese con la

chianina insieme alla carne bovina piemontese: antica, la prima, da più di 22 secoli fra le più pregiate in Italia e nel mondo, conosciuta anche per la famosa bistecca alla fiorentina. Magra e gustosa, pure l'altra, affermata nel conte-

sto internazionale per valori dietetici e nutrizionali. Il tutto si apprezzerà giovedì 27 ottobre a Il Convito di Curina, Castelnuovo Berardenga, quando il Piemonte arriverà in Toscana: la strada è quella del gusto e della qualità.

CASTELNUOVO BERARDENGA

Duello a tavola tra Toscana e Piemonte

CASTELNUOVO BERARDENGA (Siena)— Il tartufo delle Crete senesi che incontra quello di Alba in abbinamento con i grandi vini rossi toscani e piemontesi, la chianina accanto alla carne bovina piemontese, il gianduiotto contro il castagnaccio: una «sfida» tra il meglio dei prodotti tipici delle due regioni giovedì dal Convito di Curina organizzato dall'Associazione culturale enogastronomica senese.

Castelnuovo Berardenga

Tartufo: le Crete incontrano Alba

CASTELNUOVO BERARDENGA - Cosa accade se il tartufo delle Crete senesi incontra quello di Alba in abbinamento con i nostri grandi vini rossi e le importanti etichette piemontesi? L'appuntamento riserva altre sorprese con la chianina insieme alla carne bovina piemontese. Antica, la prima, fra le più pregiate in Italia e nel mondo, conosciuta anche per la famosa bistecca alla fiorentina. Magra e gustosa, pure l'altra, affermata nel contesto internazionale per valori dietetici e nutrizionali. Il tutto si apprezzerà giovedì 27 ottobre a Il Convito di Curina, Castelnuovo Berardenga, quando il Piemonte arriverà in Toscana: la strada è quella del gusto e della qualità. Sarà un confronto fra ciò che contribuisce a tenere alta la tipicità dei territori. Testimonial l'associazione culturale enogastronomica senese; dal Piemonte arriveranno esperti e produttori: sarà l'opportunità per uno scambio di opinioni. Gli scopi dell'associazione, dicono i fondatori Ettore Silvestri, Andrea Cini, Andrea De Agostini, Giuseppe Fancelli, Riccardo Grilli, Paolo Pucci, Dania Sacchi, Daniele Vestri, "sono di valorizzare e promuovere i nostri prodotti, anche conoscendo altre specialità e ambienti. Queste situazioni stimolano nuovi legami e conoscenze". L'Associazione ne ha fatto tesoro già mettendo insieme trecento e più sostenitori, accomunati dall'attenzione all'enogastronomia.



GASTELNUOVO BERARDENGA

Tartufo e vino Sapori d'autunno

CASTELNUOVO BERARDENGA — Il tartufo delle crete senesi incontra quello di Alba, in abbinamento con i grandi vini rossi toscani e piemontesi? Ma non solo la chianina «sposa» la carne bovina piemontese. Il tutto accade stasera al Convito di Curina in una serata all'insegna di prodotti tipici organizzata dall'associazione culturale enogastronomica senese. L'Associazione mette insieme trecento e più sostenitori, accomunati dall'attenzione all'enogastronomia.

Castelnuovo Berardenga *I sapori delle Crete e del Piemonte al centro di un esaltante confronto enogastronomico* Siena e Alba, una particolare sfida... in cucina

CASTELNUOVO BERARDENGA - Il ristorante "Il Convito" di Carina, in collaborazione con il ristorante Casa Mia Enoteca di Siena, ha ospitato un confronto esaltante per il palato, funzionale per una sempre maggiore specializzazione per gli addetti al settore enogastronomico. Sulla tavola, "l'un davanti all'altro" si sono trovati un filetto di Fassone ed un filetto di Chianina impreziositi da uno scambio profumato ed inebriante di tartafi. Sul filetto piemontese è stato adagiato il tartufo delle Crete senesi, su quello chianino il tartufo bianco d'Alba. Si è poi andati avanti con tajarin (tagliolini) all'uovo con tartufo d'Alba e raviolo di pecorino con tartufo delle crete senesi. Nel caso, ogni tu-

bero ha giocato in "casa". A chiudere con le delizie, un brasato di chianina al Barolo, semplicemente perfetto, con contorno di sfornato di cavolfiore. Ad addolcire con levità il palato, carpaccio di panpepato e la pera cotta nel Barolo. E naturalmente vini strepitosi, rigorosamente piemontesi e presentati dall'azienda agricola Monti di Montforte d'Alba. Monti Langhe Bianco 2003, Monti Barbera d'Alba 2001, Monti Barolo Bussia 2000. Insomma, anche il più inesperto degli amanti della grande cucina è rimasto irrefitto dai sapori, colori, profumi che hanno attraversato i piatti e si è beato con i vini che li hanno accompagnati. L'incontro a tavola è stato organizzato dalla neo costituita associazione Aces

(Associazione culturale enogastronomia senese) che ha come obiettivo primario la promozione di occasioni di scambio di idee e di gusti, fra gli addetti ai lavori e non, uniti dalla passione e dal culto dell'enogastronomia. "Buoni piatti e buoni vini mettono insieme diversi soggetti", lo slogan dell'associazione. A fine cena, il presidente Ettore Silvestri ed Andrea De Agostini, uno dei due vice presidenti, hanno introdotto la discussione sui piatti e sui vini serviti. Gli interventi hanno avuto angolature diverse a seconda dell'esperienza, della specializzazione sul ramo dei singoli, ma anche gli "inesperti" hanno detto la loro andando dietro le pulsioni emotive ricevute dagli eccellenti piatti e dai

grandi vini. La Villa di Carina e l'annesso ristorante "Il Convito", con la loro eleganza rinascimentale hanno contribuito al "tono" della serata. Una serata che non sarà un "pezzo unico", ma una della molte che verranno organizzate per promuovere sempre più e meglio la cucina ed i prodotti tipici senesi. Anche per aprirsi ad altre culture e produzioni come avvenuto con il confronto Siena-Alba. A chiusura della serata, Ettore Silvestri ha annunciato "il protagonista" del prossimo convivio. Sarà l'olio extra vergine di oliva prodotto nei frantoi locali. Sarà una cucina più semplice, "senese" in massimo grado, ma certamente gustosa ed intrigante.

Fiero Ruffoli