## Sapori di Piemonte a Curina L'Aces invita ad una cena nel rispetto della tradizione piemontese

sociazione Culturale Enogastronomica Senese al Convito di Curina martedì 4 aprile è vigilia di Pasqua. In questo scorcio del Chianti, si gusteranno specialità piemontesi. Dopo antipasti delle Langhe e agnolotti ripieni d'arrosto al burro e salvia, protagonista Il Resort Villa Curina sarà il bollito misto alla piemontese con salse tipiche e da altre create dallo chef. Si parla del gran bollito, preferito da Vittorio Emanuele II. L'Aces ricostruirà questa ricetta. E' il Gran Bollito Storico

Piemontese servito con gli indispensabili

contorni: patate bianche lesse che ognuno

schiaccerà nel piatto con buon olio. I vini

CASTELNUOVO B. GA. Con l'As-



sono quelli giusti. L'Aces ha come scopo, dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini, «valorizzare e promuovere i nostri prodotti, anche conoscere altre specialità, confrontarci con vari ambienti, promuovere nuovi legami». L'Associazione riunisce in questo spirito trecento e più soste-

nitori, oltre al consenso di istituzioni e enti. L'occasione questa volta è più interessante: chi è attratto dalle curiosità non deve allontanarsi per incontrare delle piacevoli scoperte. Se poi, come a Il Convito di Curina, si aggiungono la colomba pasquale e una giusta selezione di vini, ci

sono tutti gli ingredienti per una vera festa.

SIENA CORR Domenica 2 Aprile 2008 Tra Chianti e Langhe CASTELNUOVO BERAR-DENGA - Con l'Associazio ne culturale enogastronomica senese al Convito di Curina martedì 4 aprile è vigilia di Pasqua: si apprezzerà la colomba, dolce, buona e più allettante con crema pasticcera. Le sorprese saranno altre: in questo scorcio del Chianti. gusteranno infatti specialità piemontesi. Nelle tavole del Convito di Curina, dopo antipasti delle Langhe e agnolotti ripieni d'arrosto al burro e sal-

cialità piemontesi. Nelle lavole del Convitto di Curina, dopo antipasti delle na, dopo antipasti delle na di propositi della via, protagonista sarà il bollito misto alla piemontese con salse tipiche e da altre create dallo chef. L'Aces va avanti ael son altre create dallo chef. L'Aces va avanti ael son Carina, itacontrare apperti e produttori del Piemonte. Gli scopi dell'associazione, dicono littore Silventri e Andrea De Agostini. "somonte di propositi della produccia sul produccia sul produccia pr

cialità, confrontarci con vari ambienti, promuore-i re unovi legami\*. L'Associazione pe ha fatto tesoro mettendo insieme trecento e più sostenitori. Hanno il consenso di istitazioni e etti, perché ciò che valorizza, i prodotti del territorio misione l'eco

nomia

twind 4 to the 2009 to a towner 3

## Convito Curina Aces propone

Aces propone
piatti piemontesi
CASTELNUOVO
CON II associuzione cul-

Con l'associazione culturale enogastronomica senese al Convito di Curina questa sera è vigilia di Pusqua: si apprezperà la colomba, dokre e con crema pasticoera. Lo sorprese saranno altre. In

crema pasticoren. Lo sorprese saranno altre. In quesdo scorcio dei Chianti, si gusteranno specialità piernantesi. Nelle tavode del Convito di Curina, dopo antipasti delle Langhe e agnolotti ripicni d'arrosto al

de Curma, dopo antipasti delle Langbe e agnolotti ripteni di arrosto alburno e salvis, protagenistin sarà il bolliro miste alla pernomese con salse. Si parla dell'ara bollito, preferito da Vittorio di manuele II. Quando era Principe di Savoia, lasciava la Corte di Torono, menimentali la

Torino, ringgiangeva la capana paragraphia capana capana da Barbera, L'Aces ricostruarà quota ricetta. E' il gran bollito storico piementes servito con contornii paragra bianche lesse che ognuno schiiacerà acli presente bianche sanche la capana ca

tare biamble lesse che ognuno schiacertà ael piano cas huno dio. Ivini sono quelli giusti. L'Aces va avanti nel suo programma. Gli scopi dell'issociazione, di cono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini, sossoo di valorizzare i nosti producti, anche conocere aftre specialità, confrontarei con varia rabbienti». La partecipazione è aperia; contratarei, contrata con varia contrata con contrata con varia contrata con varia contrata con varia.

zione e aperta; contat re Ac (0577/47070-355634 Castelnuovo Berardenga
Per celebrare l'inizio dell'autunno
Funghi, castagne e cioccolata

CASTELNUOVO BERARDENGA - Funghi, castagne, cioccolatos, per celebrare l'inizio dell'autunno marted il ottobre con l'Aces al Canvito di Curna, Castelnuovo Berardenga. Per accompagnare questi protagonisti si murvono altri specialità filletto, prunge, distonare e sono di otto-

Curina, Castelnuovo Berardenga, Per accompagnare questi protagonisti si muovono altre specialità: filetto, prugne, ghiottonerie e sapori di ottobre; anche la cioccolata eccezionalmente dalla Savoia. Serata di classe questa consigliata dall'Associazione Culturale Enogastronomica Senese che combina i buoni cibi con altre occasioni. Le nostre proposte, dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini, Aces, "alternano appuntamenti che interessano coloro che, per esperienza e vocazione, condividono con l'attenzione all'enogastronomia di qualità, alla tradizione, altre esperienze". Se poi, come al Convito di Curina, nel cuore del Chianti Classico, si aggiunge uno scenario come quello di queste campagne dove filari e boschi, si alternano a marroneti, situazioni che in questo periodo vivono una delle migliori stagioni, ci sono tutti gli ingredienti per anticipare un incontro con le attrattive autunnali. Altre le sorprese: non mancherà l'occasione di apprezzare specialità di altri territori con un confronto tutto da gustare, firmato anche da Francesco della cioccolateria La Gerla di Torno. Si inizia con uno sformatino di zucca con riduzione di aceto balsamico su letto di porri; si passa ad un piatto che nasconde le delizie della stagione: crespelle di farina di castagne più appetitose con i funghi di porcini. Il filetto di maiale è rivisitato in agrodolce incontrando il profumo di cacao, le prugne e le castagne. Si chiude in bellezza con un montebianco, che il pasticciere vuole con molta panna e buone castagne, in compagnia della torta al cioccolato. Il finale è ancor più dolce con i marron glace e i bon bon: ad alto contenuto di cacao e gianduia.

GASTRONOMIA

## Con l'Aces un autunno

SIENA — Funghi, castagos, circulato, per estateare l'inizio dell'autonno martedi 10 ottobre con l'Aces al Corvito di Companya Carabinana de

no marted 10 ottobricos l'Aces al Coryito di Curina, Castellatione Bei rardenga. L'Associazione Culturale Enogastro nomica Senses: combina buoni cibi con almocassioni. Le aostre proposte, dicono Ettore Sil vestri e Andrea De Ago.

na buoni cibi con altre occasioni. Le nostre proposte, dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostiri, Aces, selternano appuntamenti che interessano chi condivide
l'attenzione all'enogastoponomia di qualiti, tradizione, altre esperien-

supnomia di qualità, una di didizione, altre esperienzes. Se poi, come al Convito di Curina, si sggionge uno secnazio che nel periodo vive una delle migliori stagional, ci sono gli ingredienti per un incontro astrunale. Si apprezzeranno altre specialità, firmate aoche da Francesco della cioco del ricono del di con-

specialità, firmate anche da Francesco della cioccolateria pasticorna la Geria di Torino, Si inizia con uno sformatino di zucca, si passa alle crespelle con i porcini. Il filemo di maiale è rivisitato in agrodole. Si chiude in bellezza con un montebbiano e torita

al cioccolato. Il finale è

più dolce con marron glacé e bons bons. Francesco spiegherà, segreti, lavorazione, ricette. I vini in abbinamento sonò quelli giasti. Per informazioni, prenouzioni Associazione Culturale Enogastronomica Schese - Tel. 0571/47070;

(www.acesiena.it), (email: info@acesiena. it). Convito di Curius, Castelnuovo Berardenga - Tel. 0577/355630; fax 0577/355619;

na.it), (email: info@ convitedicurina.it). Anl.eo UNEDI 9 OTTOBRE 2006
UNICONHICO Associazione enogastronomica
Alla «scoperta» dell'autunno
ira cultura e delizie da gourmet

SIENA - Funghi, castagne, cioccolatosa, per celebrare l'inizio dell'autunno. L'appuntamento è per domani (ore 20) con l'Aces al Convito di Curina. Castelnuovo Berardenga. Ad accompagnare questi protagonisti altre specialità: filetto, pruene, ghiottonerie e sapori di ottobre; la cioccolata eccezionalmente dalla Savoia, Serata originale questa dell'Associazione culturale enogastronomica senese: combina buoni cibi con altre occasioni. «Le nostre proposte -dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini, dell'Aces - alternano appuntamenti che interessano chi, per esperienza e vocazione, condivide con l'attenzione all'enogastronomia di qualità, tradizione, altre esperienze». Se poi, come al Convito di Curina si aggiunge lo scenario di queste campagne ci sono gli ingredienti per un incontro con le attrattive autunnali. Non mancherà l'occasione di apprezzare specialità di altri territori. firmate anche da Francesco, Ricco il menù, che propone le migliori delizie di stagione, adeguatamente rivisitate, abbinate con i vini «giusti» e illustrate da Francesco. Informazioni, all' Associazione culturale enogastronomica senese, 0577 47070, fax 0577 237957; www.acesiena.

it, email: info@acesiena.it). Convito di Curina, Castelnuovo Berardenga, 0577 355630; fax 0577 355619.