

Sapori di Piemonte a Curina

L'Aces invita ad una cena nel rispetto della tradizione piemontese

CASTELNUOVO B.G.A. Con l'Associazione 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 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



Il Resort Villa Curina

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 sostenitori, 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.

Economie 2

Aprile 2008

Aces Tra Chianti e Langhe

CASTELNUOVO BERAR-
DINGA - Con l'Associazione 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 pasticceria. Le sorprese saranno altre: in questo scorcio del Chianti si gusteranno infatti specialità piemontesi. Nelle tavole del Convito di Curina, dopo antipasti delle Langhe e agnolotti ripieni d'arrosto al burro e salvia, protagonista sarà il bollito misto alla piemontese con salse tipiche e da altre create dallo chef. L'Aces va avanti nel suo programma: al Convito di Curina, incontrerà esperti e produttori del Piemonte. Gli scopi dell'associazione, dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini, "sono di valorizzare e promuovere i nostri prodotti, anche conoscere altre specialità, confrontarci con vari ambienti, promuovere nuovi legami". L'Associazione ne ha fatto tesoro mettendo insieme trecento e più sostenitori. Hanno il consenso di istituzioni e enti, perché ciò che valorizza i prodotti del territorio migliora l'economia.

CASTELNUOVO

Convito Cucina Aces propone piatti piemontesi

CASTELNUOVO

Con l'associazione culturale enogastronomica senese al Convito di Curina questa sera è vigilia di Pasqua: si apprezzerà la colomba, dolce e con crema pasticcera. Le sorprese saranno altre. In questo scorcio del Chianti, si gusteranno specialità piemontesi. Nelle tavole del Convito di Curina, dopo antipasti delle Langhe eagnolotti ripieni d'arrosticorno e salvia, protagonista sarà il bollito misto alla piemontese con salse. Si parla del gran bollito, preferito da Vittorio Emanuele II. Quando era Principe di Savoia, lasciava la Corte di Torino, raggiungeva la campagna: cacciava e gustava il bollito accompagnato da Barbera. L'Aces ricostruirà questa ricetta. È il gran bollito storico piemontese servito con contorno: patate bianche lesse che ognuno schiaccerà nel piatto con burro olio. I vini sono quelli giusti. L'Aces va avanti nel suo programma. Gli scopi dell'associazione, dicono Enrico Silvestri e Andrea De Agostini, «sono di valorizzare i nostri prodotti, anche conoscere altre specialità, confrontarci con vari ambienti». La partecipazione è aperta; contattare Aces (0577/47070-359630) (www.acesena.it).

An.Les.

Castelnuovo Berardenga

Per celebrare l'inizio dell'autunno

Funghi, castagne e cioccolata

CASTELNUOVO BERARDENGA - Funghi, castagne, cioccolata, per celebrare l'inizio dell'autunno martedì 10 ottobre con l'Aces al Convito di 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 Torino. 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 glacé e i bon bon: ad alto contenuto di cacao e gianduia.

GASTRONOMIA

Con l'ACES

UN AUTUNNO

appetitoso

SIENA — Funghi, castagne, cioccolato, per celebrare l'inizio dell'autunno martedì 10 ottobre con l'ACES al Convitto di Curina, Castelnuovo Berardenga. L'Associazione Culturale Enogastronomica Senese: combina buoni cibi con altre occasioni. Le nostre proposte, dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini, Aces, «alternano appuntamenti che interessano chi condivide l'attenzione all'enogastronomia di qualità, tradizione, altre esperienze». Se poi, come al Convitto di Curina, si aggiunge uno scenario che nel periodo vive una delle migliori stagioni, ci sono gli ingredienti per un incontro autunnale. Si apprezzeranno altre specialità, firmate anche da Francesco della cioccolateria pasticceria la Gerla di Torino. Si inizia con uno sformatino di zucca, si passa alle crespelle con i porcini. Il filetto di maiale è rivisitato in agrodolce. Si chiude in bellezza con un montebianco e torta al cioccolato. Il finale è più dolce con marron glacé e bons bons. Francesco spiegherà, segreti, lavorazioni, ricette. I vini in abbinamento sono quelli giusti. Per informazioni, prenotazioni Associazione Culturale Enogastronomica Senese - Tel. 0577/47070; (www.acesiena.it), (email: info@acesiena.it). Convitto di Curina, Castelnuovo Berardenga - Tel. 0577/355630; fax 0577/355619; (www.ilconvitodicurina.it), (email: info@ilconvitodicurina.it). AnLeo

INCONTRO Associazione enogastronomica

Alla «scoperta» dell'autunno fra cultura e delizie da gourmet

SIENA — Funghi, castagne, cioccolatosi, 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, prugne, 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.