

*Dai "nostri" chef
l'arte parigina*

I segreti di Ducasse al Convito di Curina

CASTELNUOVO - I segreti di Alain Ducasse, il più celebre cuoco del pianeta, si conoscono nel nostro territorio. E si potranno apprezzare martedì 27 al Convito di Curina, a Castelnuovo Berardenga, dove fra i fornelli si alternano gli chef che, chiamati da provincia, Concommercio, Conferenti, Eurobic, sono stati accolti nei suoi ambienti a Parigi e hanno imparato il suo stile e le sue ricette. Ettore Silvestri e Stefania Frache, nel ristretto gruppo di operatori senesi accolti da Ducasse, dimostrano al Convito di Curina ciò che hanno imparato negli ambienti dove la cucina è un'arte tanto superiore da valere il primato nel mondo. Ducasse guida un impero dove non tramonta il sole. Un'esperienza positiva, dicono Stefania Frache e Ettore Silvestri: "Dovrebbe servire da modello per altre azioni, sviluppando una rete con ristoratori di altre realtà". Fanno tesoro di ciò che hanno imparato da Ducasse nei loro ristoranti, qualificando le proposte e contribuendo tutti insieme ad elevare l'offerta senese. E al Convito di Curina presenteranno piatti che mettono insieme tradizione toscana e nuovi influssi, ricette della nostra terra rivisitate con formule superiori.

CUCINA

I segreti di Ducasse svelati a tavola dagli chef

I SEGRETI di Alain Ducasse, il più celebre cuoco del pianeta, saranno svelati, oggi al Convito di Curina di Castelnuovo Berardenga, dove si alterneranno gli chef che, chiamati da Provincia, Confcommercio, Confesercenti, Eurobic, sono stati accolti nei suoi ambienti a Parigi. Ettore Silvestri e Stefania Frache, nel gruppo dell'Accademia di Palazzo al Piano accolto da Ducasse, dimostrano al Convito di Curina ciò che hanno imparato negli ambienti dove la cucina vale il primato nel mondo.

«Un'esperienza positiva — dicono Stefania Frache e Ettore Silvestri — che dovrebbe servire da modello, sviluppando una rete con altre realtà». Al Convito di Curina presentano crostini Alta Maremma con prosciutto croccante, acquacotta di Roccalbenga con gnudi di ricotta; piccione arrosto su letto di lenticchie; tarte tatin di mele caramellate al Calvados; in abbinamento vini superiori francesi. Ettore e Stefania racconteranno anche ciò che hanno imparato e come si lavora con Ducasse (informazioni, presso Aces 0577 47070, il Convito di Curina, 0577-355630.)

Champagne al Convito di Curina

SIENA - Il Chianti incontra al Convito di Curina, martedì champagne. L'idea dell'associazione culturale enogastronomica senese vale un appuntamento di livello. Gli champagne arrivano dalle regioni francesi dove nascono i migliori vitigni: la montagna di Reims, patria del Pinot nero; la Cote des Blancs dove si coltiva lo Chardonnay; la Valle della Marna, terra del Pinot Meunier. Uve d'eccellenza che accontentano le richieste di un mercato che sempre più apprezza le bollicine d'autore. Informazioni: Aces, 0577.47070, www.acesiena.it ; info@acesiena.it; Il Convito di Curina, 057735.56.30, www.ilconvitodicurina.it - info@ilconvitodicurina.it.

Bollicine d'autore al Convito di Curina

CHAMPAGNE incontra al Convito di Curina il Chianti, martedì 4 novembre. L'idea è dell'Associazione Culturale Enogastronomica Senese che da tempo, dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini Aces «ha avviato una collaborazione con questa regione francese». Al Convito di Curina, gli champagne sono di alto livello e gli abbinamenti dimostreranno che lo champagne può accompagnare molte ricette. Dopo una pera caramellata con formaggio caprino, cono di parmigiano e prosciutto di Parma insieme ad un Vazart-Coquart, si apprezzano tortellini e risotto allo champagne, parmigiano e tartufo nero con Jean Vesselle; petto d'anatra, sformatino abbinati a un Béréche et Fils Réserve Brut. Finale con sfogliatina di mele e brindisi con Paul Goerg (Aces, 0577 - 47.070, info@acesiena.it; Il Convito di Curina, 0577 - 35.56.30; info@ilconvitodicurina.it).



Al convito di Curina arriva lo champagne

CHIANTI - Il Chianti incontra oggi al Convito di Curina lo champagne. L'idea dell'Associazione Culturale Enogastronomica Senese vale un appuntamento di livello. Gli champagne arrivano dalle regioni francesi dove nascono i migliori vitigni: la montagna di Reims, patria del Pinot nero; la Cote des Blancs dove si coltiva lo Chardonnay; la Valle della Marna, terra del Pinot Meunier. Uve d'eccellenza che accontentano le richieste di un mercato che sempre più apprezza le bollicine d'autore. Lo ha compreso l'Aces e una missione ha visitato la regione Reims. I contatti, ricordano Ettore Silvestri e Andrea De Agostini Aces: "sono stati perfezionati. Il consenso ha convinto a diversificare gli incontri dedicati allo champagne". Dopo una pera caramellata con formaggio caprino, un cono di parmigiano e prosciutto di Parma insieme ad un Vazart-Coquart (Chouilly) Blanc de blancs Réserve Brut, si apprezzeranno tortellini della casa e risotto allo champagne, parmigiano e tartufo nero in compagnia di ean Vesselle (Bouzy) Rosé Occhio di Pernice. Si continua con petto d'anatra, sformatino di patate abbinati a un Béréche et Fils (Craon de Ludes) Réserve Brut. Finale con sfogliatina di mele e zabaglione allo champagne: brindisi con Paul Goerg Vertus - Champagne Demi Sec Premier Cru. (Informazioni: Aces, tel. 0577.47.070, www.acesiena.it ; info@acesiena.it; Il Convito di Curina, tel. 0577.35.56.30, www.ilconvitodicurina.it - info@ilconvitodicurina.it).