



OTTO RISTORATORI INSIEME PER VALORIZZARE IL MUGELLO IN TAVOLA: LA BELLA INIZIATIVA DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA

EVENTI E INIZIATIVE



BARBERINO DI MUGELLO - In tutto il mondo, lo stesso giorno, le Delegazioni dell'Accademia Italiana della Cucina, si ritrovano, una volta l'anno per la "Cena Ecumenica", che ogni anno ha un tema diverso. Quest'anno il tema era "Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale".

il filo
Mugello in tavola



E la presidente della Delegazione mugellana, Monica Sforzini, ha trovato una formula particolarmente efficace, non affidandosi, come fanno di solito le altre delegazioni, a un solo ristoratore.



In Mugello si sono chiamati invece numerosi chef, di vari ristoranti mugellani, ognuno dei quali ha proposto un piatto diverso.

il filo Mugello in tavola



Così Cristian Mattia della Fattoria Il Palagio ha impiattato una “battuta di manzo con cipollotto e basilico su riduzione di frutti di bosco e aceto balsamico”, Ercole Lega della Locanda Senio di Palazzuolo sul Senio ha presentato le sue “Polpette di carne bovina Limousine del Mugello al tegame con marroni IGP”, Paola Giovannardi dell’Antica Osteria di Montecarelli ha cucinato una “Minestra di cavolo nero e castagne”, Marco Bianchini del Ginepraio l’Agristoro di Vicchio ha proposto un “Risotto porcini e chiodo”, mentre Alberto Gianassi della Trattoria Da Alberto (Vicchio) si è cimentato con un “Arrosto di faraona con crema di patate del Mugello e fondo al tartufo”, e Cristian Borchetti dell’Antica Porta di Levante di Vicchio ha inventato un “Lombino di cinghiale al fumo di faggio marinato con birra di marrone polvere di mirtillo e patate fondenti alla nipitella”. Infine, dulcis in fundo, Elisabetta Fusi e Mirko Dello Iacono, di O’ per Bacco hanno offerto un “Gelato alla crema con olio nuovo e tartufo bianco”.

il filo
Mugello in tavola



Tealdo Lorini introduce il tema della cena

il filo
Mugello in tavola



La proprietaria del Castello di Barberino Raffaella Cassese, insieme alla vicesindaco Sara Di Maio

Un modo, lo hanno sottolineato anche gli amministratori locali presenti – c'erano gli assessori barberinesi Sara Di Maio e Paolo Tagliaferri e i sindaci di Scarperia e San Piero Federico Ignesti – per valorizzare i tanti prodotti di qualità del Mugello.

E non a caso, durante la serata, è stato consegnato ai titolari della Macelleria Roberto di Cavallina Roberto Ingenito e Andrea Bossoli, il premio nazionale "Dino Villani 2021" che ogni anno l'Accademia Italiana della Cucina assegna a un prodotto agroalimentare di eccellenza ([articolo qui \[https://intavola.ilfilo.net/premio-nazionale-per-la-sopressata-della-macelleria-roberto-di-cavallina/\]](https://intavola.ilfilo.net/premio-nazionale-per-la-sopressata-della-macelleria-roberto-di-cavallina/)).

il filo Mugello in tavola



Ma l'iniziativa ha un ulteriore valore: la collaborazione tra chef diversi che lavorano nella stessa zona.

il filo
Mugello in tavola



il filo Mugello in tavola



Il modo con il quale abbiamo lavorato stasera, - ha testimoniato Ercole Lega - ha mostrato un rapporto umano che viene dal cuore, e hanno dimostrato passione e amore per il loro lavoro e il loro territorio". "Non pensate - ha aggiunto a conferma Simone Draisci, che ha curato il servizio in sala - che nelle cucine dei nostri ristoranti ci siano persone che si odiano e si fanno concorrenza. Ci son persone che hanno passione per quello che fanno e hanno voglia crescere, di fare cose nuove, di collaborare. E che si vogliono bene."



(foto Francesco Noferini)

© Il Filo - Idee e Notizie dal Mugello - 22 Ottobre 2021