

VALDARNO-CHIANTI

RIGNANO: LE PRO

SABATO alle ore 14, all'aperto, terrà un incontro dal titolo "Conoscere, accettare, Psicologa dottoressa M

REGGELLO RICONOSCIMENTO DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA PER QUALITÀ E TRADIZIONE Premio 'Giovanni Nuvoletti' a Il Mulino di Ferraia

IL CONSIGLIO di presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina presieduto da Giovanni Ballarini, su proposta del delegato competente di territorio del Valdarno Fiorentino Ruggero Larco, ha deciso di assegnare il prestigioso premio «Giovanni Nuvoletti» a Elizabeth Willmott e Marco Ceri del ristorante 'Il Mulino di Ferraia' in via Ferraia 51 a Reggello.

Si tratta di un riconoscimento riservato alla persona, ristoratore, organizzazione che abbia contribuito in modo significativo alla



Elizabeth Willmott e il presidente del Valdarno Ruggero Larco

conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio con impegno verso i valori della tavola italiana. Il diploma, che consiste in una pregevole

opera grafica, verrà consegnato nel corso di una riunione conviviale.

IL MOTTO della casa è 'Cucinare è voler bene' in quanto nella Trattoria del

Mulino di Ferraia che è anche agriturismo, situata lungo la Strada dei Sette Ponti (antica strada consolare Romana) denominata Cassia Vetus, Elizabeth e Marco lavorano con grande impegno per ritrovare ricette e antichi sapori frutto dell'esperienza contadina. Le farine di frumento e di castagne usate per la preparazione della pasta, dei tortelli, gli gnocchi, il pane, e tutte le torte, sono tutte di grani antichi, biologici e macinate a pietra nei mulini ad acqua del Pratoma-gno e Casentino.