

Il peperoncino nelle mani degli chef fa bene a... Shalom

PONTEDERA Peperoncini, i più famosi al mondo in mano ai grandi chef. Il 15 luglio alle 20,30 nei freschi spazi esterni del ristorante Le Tre Campane torna l'evento enogastronomico solidale per Shalom La Prova dei Cuochi, questa volta a colpi di super peperoncini dei coltivatori legati all'azienda Agritalia di Pontedera. All'opera quattro bravissimi chef cittadini e un maestro cioccolatiere. Si tratta di Stefania Retini della Rosmarina, Angelo Belluoccio delle Tre Campane, Giovanni Sassu di Via Pisana 62, Mariano Lisa di CacioCavallo e Gianni Gambicorti di Choccolati. I 5 professionisti del cibo firmeranno ciascuno una creazione, grazie alla elaborazione di una tipologia di peperoncino e di eccellenze del territorio. Tra queste troviamo la mitica pasta Martelli di Lari (Fusilli di Pisa e Maccheroni di Toscana), l'orto virtuoso e naturale di Meazzini Crespina (melanzane e pomodori canestrini), i formaggi della Famiglia Busti (il Fauglia) e dell'Avvenire (Tricotta di pecora), il maiale toscano di allevamento semi-brado della macelleria Desideri. Le preparazioni saranno soft e degustabili per tutti i palati ma con la possibilità di arricchire il piatto con peperoncino macinato (di ogni varietà utilizzata dai cuochi). La vicesindaco del comune di Pontedera Angela Pirri, fresca di mandato, sembra avere le idee ben chiare e loda la capacità cittadina di fare squadra: "Se Pontedera è diventata punto di riferimento della cultura enogastronomica è grazie ai bravi professionisti di cui disponiamo ed alla capacità di fare sistema offrendo una voce corale di qualità. Questa serata è la conferma di valori che abbiamo, che difendiamo e che, in questo caso, mettiamo con tutta l'anima a disposizione di una finalità benefica." Il patron di Agritalia David Ribechini lancia inoltre la prova choc del tavolo della prova del fuoco. "Sono stati i miei clienti -dice Ribechini- a consigliarmi di mettere in scena una gara competitiva sul peperoncino e sono ben lieto di ospitare 10 temerari a cui saranno riservati i soliti piatti degli altri ma rinforzati e super piccanti. Premi a coloro che riusciranno a finire il pasto." Non mancheranno eccellenze anche nei bicchieri. Con il prezioso supporto della Fisar delegazione Pontedera, la Fattoria Santa Lucia fa uscire per la prima volta il suo nuovo gioiello Cherubino frutto di attenta selezione di sangiovese e merlot, mentre la Fattoria degli Azzoni omaggia la serata con il pregiato pinot grigio Villa Sole. Sul dessert interviene Morelli di Forcoli con l'Arancino, particolarmente adatto al cioccolato. La cittadella caffè chiude con una selezione di cru caraibici di pura arabica. Insomma una grande festa, a cui collabora fattivamente anche il Gruppo ricreativo culturale di La Rotta Il Mattone, che però non dimentica la finalità solidale verso i meno fortunati che ha fatto muovere il referente Shalom di zona Giovanni Giorgi. Ad aiutare i presenti a momenti costruttivi di riflessione sarà Monsignor Andrea Pio Cristiani fondatore ed anima del Movimento Shalom. Il costo di partecipazione, volutamente popolare fissato in 25 euro, sarà interamente devoluto al progetto pro Burkina Faso: Una borsa di studio per la formazione agraria dei giovani. Per partecipare basta prenotare alle Tre Campane allo 0587.475139. Enrico Bimbi ©RIPRODUZIONE RISERVATA