

PONTEDERA E PROVINCIA DI PISA

Quattro serate dedicate alla carne

Enogastronomia: la rassegna al ristorante Fratelli Bernardini in via Roma

► PONTEDERA

Anche i Marchesi Antinori con il mitico Tignanello, il vino che ha fatto la storia della Toscana enoica, per conoscere e degustare le carni più buone al mondo. Quattro serate straordinarie accompagnate da grandi vini promosse dal Comune di Pontedera. Si tratta della rassegna "Eccellenza Carni del Mondo" che si svolgerà in quattro tappe al ristorante **Fratelli Bernardini** di via Roma a Pontedera, considerato luogo cult per la degustazione delle carni. Una sorta di appendice alla manifestazione Giovedì del Gusto d'Autunno 2017 che chiudono il 7 dicembre (costo 35 euro) con il tema "Eccellenza carni del mondo", mettendo a confronto il Fassone Piemontese e l'Irlandese del Nord con abbinati i vini Tempranillo della **Pietro**



Pirri e Bernardini

Beconcini di San Miniato. «Una tematica vasta che non poteva essere esaurita in una sola serata – dice la vicesindaca **Angela Pirri** – Ecco che si è reso necessario metterne in programma altre 3 di grandissimo livello».

Il titolare del ristorante di via Roma, **Massimiliano Bernardini**, commenta: «Siamo orgogliosi di affrontare questo percorso culturale che è in sintonia con la nostra filosofia di offerta, dove la carne occupa una posizione di primo piano mettendo a disposizione della clientela la carta delle carni e la cottura alla griglia del camino a legna».

Gli altri appuntamenti sono: 14 dicembre (costo 35 euro) dedicato alla Cinta Senese, indiscussa eccellenza suina mondiale, abbinata ai vini biodinamici della Cosimo Maria Masini di San Miniato con la perla degustativa di una mini verticale del top aziendale Cosimo 2013 e 2015 da sorseggiare sulla tagliata di Cinta. Biodinamica e autotono è il tema da affrontare con l'enologo **Francesco de Filippis**. Il 18 gennaio 2018 (costo 35 eu-

ro) tornano di scena i bovini con il confronto della Foresta Nera con la Tomahawh, dal suggestivo aspetto scenografico delle bistecche giganti che ricordano appunto l'ascia degli indiani, da cui prende il nome, per la parte di osso lungo e scoperto. Tra i grandi vini di Pieve de'Pitti di Terricciola anche il pregiato Moro di Pava. Giovedì 8 febbraio 2018: costo 50 euro. La grande serata dedicata ai Marchesi Antinori e al mitico Tignanello non poteva che incontrare l'icona dei bovini italiani e toscani, la Chianina, che si confronta con un'altra icona mondiale: l'Angus Scozzese. Montenisa Cuvée Royale, Chianti Classico Peppoli e Chianti Villa Antinori, sono gli Antinori da degustare. Prenotazioni allo 0587/290675 o su www.blogdelgusto.it.

Enrico Bimbi