

GIORNO & NOTTE

AGENDA PONTEDERA 25



La disfida

Eccellenze del nord

Si comincia con il fassone piemontese e l'irlandese del nord accompagnato dai vini della tenuta Beconcini

PONTEDERA LA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

I piaceri della carne protagonisti assoluti ai Giovedì del gusto



LA PRESENTAZIONE In fila da sinistra Enrico Bimbi, Angela Pirri e a destra Massimiliano Barnardini

SI ampliano le iniziative legate alla buona tavola a Pontedera. «Partendo dall'ultima serata dei 'Giovedì del gusto' - ha spiegato in conferenza stampa l'enogastronomo Enrico Bimbi - abbiamo creato un'appendice, un approfondimento sulla carne nel mondo al ristorante Fratelli Bernardini, perché è un argomento che non può esaurirsi in una sola serata». A ogni cena si «contreranno» due carni provenienti da due culture differenti.

Il primo appuntamento sarà giovedì 7 dicembre con l'ultimo incontro dei Giovedì del gusto con il fassone piemontese e l'irlandese del nord accompagnato dai vini della tenuta agricola Pietro Beconcini di

San Miniato. La seconda tappa del tour delle carni, il 14 dicembre, si concentrerà sull'eccellenza suina italiana con un menu incentrato sulla cinta senese e il vino biodinamico della Cosimo Maria Masini di San Miniato. «Quest'anno lanciamo una nuova iniziativa legata ai giovedì del gusto - ha commentato la vicesindaca Angela Pirri - un percorso tutto sulla carne. L'obiettivo è che in futuro si possa fare anche con altri prodotti e ristoranti». Le altre due date sono fissate per l'anno nuovo. Giovedì 18 gennaio si sfideranno le eccellenze bovine, l'americana Tomahawk e la carne della Foresta nera con i vini della Pieve de' Pitti di Terricciola. Men-

tre l'ultima tappa sarà dedicata alla Chinina e all'Angus scozzese con i vini dei marchesi Antinori, per un finale con il Tignanello del 2014. «Per noi sarà una piccola anticipazione di ciò che faremo nel 2018 - ha specificato Massimiliano Barnardini del ristorante Fratelli Bernardini - Torneremo alla carne e ci concentreremo nel proporre una vera e propria cultura della carne. Faremo una carta delle carni per spiegare ai nostri clienti l'importanza della stagionalità, dei tempi di cottura e delle tradizioni legate ai piatti. Un modo per spiegare come la tradizione si sposa con la ricerca».

Sarah Esposito