

ECCellenze Carni nel Mondo

Giovedì con la spettacolare tomahawk

Appuntamento dai fratelli Bernardini per la rassegna gastronomica

► PONTEDERA

Anche la tomahawk, la spettacolare bistecca gigante che grazie al taglio particolare lascia scoperto il lungo osso ricordando la storica ascia degli indiani, sarà degustata giovedì (ore 20,30) dai fratelli **Bernardini, Massimiliano e Giacomo** i professori della ciccia, in via Roma a Pontedera. Si tratta del terzo appuntamento della rassegna promossa dal Comune di Pontedera "Eccellenze carni del mondo", un percorso degustativo che prevede la conoscenza al palato anche del bovino della Foresta Nera e dei grandi vini di Terricciola prodotti dalla Pieve de' Pitti alla presenza del vigneron **Sergio Gargari**.

Si parte con la battuta al coltello di Foresta Nera su cui ab-



Massimiliano Bernardini

binare il particolarissimo vino Tribiana 2014, vendemmia tardiva con fermentazione naturale in legno di Trebbiano.

La pasta è specialità riconosciuta dei Bernardini (così co-

me il pane fatto in casa). Quindi promettono delizia i tacconi in salsa di tomahawk, piatto che darà modo di assaggiare l'intrigante Syrah Scopaiolo 2013. La bistecca gigante di tomahawk, quella vera ricavata dalla razza che incrocia il black angus con il pregiatissimo wagyu, cotta alla brace di legna del camino, ci porterà nel mondo del Sangiovese con il Chianti Cerretello 2013.

Infine il plurirecensito Sangiovese Moro di Pava, selezionato dalla vendemmia 2009, sarà unito al brasato di Foresta Nera. Per chiudere in bellezza: torta di pere noci e cioccolato con il tradizionale e pregiato vinsanto della vendemmia 2009. Costo di 35 euro, prenotazioni al 348 8931079 o su www.blogdelgusto.it

Enrico Bimbi