

GIORNO 8

PONTERERA

Cena "Le carni dal mondo" nuova tappa

GIOVEDÌ 18 alle 20,30 torna la grande cucina con "Eccellenze Carni del Mondo", la rassegna promossa dal comune di Pontedera curata dall'enogastronomo Enrico Bimbi.

L'appuntamento è al ristorante Fratelli Bernardini di Pontedera, i professori della ciccia. Di scena l'originale Tomahawk

(dall'incrocio tra Black Angus e Wagyu), la bistecca gigante, considerata l'antagonista della Fiorentina, dal taglio particolare che lascia scoperto il lungo osso di circa 30 cm ricordando lo storico strumento di offesa degli indiani d'America.

Il grande pachiderma bovino sarà presentato in confronto con una delle razze più piccole ma altrettanto pregiata, quella della Foresta Nera. Battuta al coltello, pasta fresca, bistecca, brasato e torta di pere, noci e cioccolato, saranno le realizzazioni da degustare con cinque vini della Pieve de' Pitti di Terricciola, presentati dal patron Sergio Gargari. Tra questi anche il sangiovese Moro di Pava 2009. Costo di 35 euro, prenotazioni al 348.8931079 o su www.blogdelgusto.it.