



Con il Patrocinio del Comune di San Miniato

Le **Conviviali**, rassegna enogastronomica dei prodotti tipici toscani:

## **Tartufo Scorzone nero? Tartufo vero! E che ci beviamo? Dillo! “un superbo Tempranillo”**

Tornano le Conviviali ed è subito grande serata al tartufo. Giugno, arriva la **perla nera di San Miniato**. La tavola si inebria dell'afrore dello **Scorzone, il tartufo estivo**, una varietà superba che si esalta attraverso brevi cotture e quindi consente la realizzazione di piatti che non potrebbero essere fatti né con il Bianco, né con il Bianchetto. Il ristorante Il Convio, con il suo patron Stefano Pacchi, propone una sequenza gastronomica, che ne esalta le peculiarità, basata soprattutto su farciture e ripieni. L'abbinamento vini consente di approfondire la conoscenza di uno delle più prestigiose cantine di San Miniato e della provincia: la Pietro Beconcini Agricola. Tra le particolarità di prestigio di questa azienda troviamo la presenza da tempo immemore nella sua tenuta del Tempranillo, vitigno quasi inesistente in Italia. I Viticoltori Leonardo ed Eva Beconcini saranno presenti alla serata.

Gentili clienti,

**Venerdì 22 Giugno 2018 alle ore 20,30**, il Ristorante Il Convio, con il Patrocinio del Comune di San Miniato e in collaborazione con l'enogastronomo Enrico Bimbi, si fa promotore dell'iniziativa per la valorizzazione dei prodotti della tradizione della nostra regione.

Il nostro chef Alessio Concia, forte della sua competenza nei prodotti locali, proporrà insieme ai suoi collaboratori per questo appuntamento:

### **Crema di patata al tartufo, misto di funghi, asparagi e croccante di pane**

*In abbinamento con “Fresco di Nero” Igt 2016 (Tempranillo) Pietro Beconcini Agricola San Miniato*

### **Tortelli ripieni allo Scorzone in crema di pecorino e pepe di Sichuan**

*In abbinamento con “Chianti” Docg 2016 Pietro Beconcini Agricola*

### **Filetto di maiale al tartufo Scorzone in crosta sfoglia con porcini, prosciutto nostrale e spuma di mela**

*In abbinamento con “Ixe” Igt 2015 (Tempranillo) Pietro Beconcini Agricola*

### **Tartufi di mousse allo Scorzone e cioccolato su sottobosco croccante**

*In abbinamento con Vin Santo “Caratello” Doc 2008 Pietro Beconcini Agricola*

~  
Caffè

**Il prezzo della serata è fissato in euro 35,00 a persona. Si consiglia di prenotare entro Giovedì 21 Giugno.**

Ristorante IL CONVIO  
Via S. Maiano, 2 – 56027 S. Miniato, Tel/Fax 0571.408114-408113  
[www.ristoranteilconvio.com](http://www.ristoranteilconvio.com) – [info@ristoranteilconvio.com](mailto:info@ristoranteilconvio.com)