

Insieme in cucina Vincenzo Pettini e Massimiliano Canton

Girogustando fa tappa all'Osteria dei Mercanti Menù a quattro mani

AREZZO

■ Tappa aretina di Girogustando. Martedì 22 ottobre alle ore 20.30 l'Osteria dei Mercanti ospiterà il ristorante l'Osteria di Casa Chianti da Certaldo. Un gemellaggio culinario tra l'aretino Vincenzo Pettini dell'osteria dei Mercanti e il collega fiorentino Massimiliano Canton. Sul piatto menù cucinato con prodotti di qualità all'insegna della stagionalità. Un nuovo appuntamento di Girogustando, l'iniziativa di Confesercenti col patrocinio della Camera di Commercio di Arezzo e Siena e con il contributo di Estraterra oltre alla collaborazione dell'associazione Italiana Sommelier e Strada del Vino Terre di Arezzo. "L'iniziativa - commenta Sonia Brunacci dell'Osteria dei Mercanti - rappresenta un'occasione di marketing territoriale che consente una valorizzazione dei prodotti locali del territorio e delle sue realtà culturali. Siamo felici di poter ospitare la tappa aretina di Girogustando e di mettere in tavola le

**Sonia
Brunacci La**
titolare
dell'Osteria
dei Mercanti



**Prodotti
locali**
presentati
sul piatto
dagli chef
dei due
ristoranti
scelti per
l'iniziativa

nostre prelibatezze assieme a quelle dei colleghi dell'Osteria di Casa Chianti da Certaldo". Ed ecco il doppio menù: sformatino di cipolla rossa su crema di pecorino e noci e polenta al cocchio con porcini e gocce di blu, pici di farina macinata a pietra con ragù all'etrusca e pappardelle di grano Verna al ragù d'ocio, filetto di maiale alla vecchia maniera con patate vere ed ossobuco in umido alla toscana con chips di cavolo nero, torta soffice al cioccolato e zuppeta inglese.