

Sansepolcro Stasera, ospite Il 13 di Castiglione della Pescaia

Girogustando fa tappa al ristorante Il Fiorentino

SANSEPOLCRO

■ Prosegue il tour di Girogustando. Il terzo appuntamento con il menù a quattro mani in provincia di Arezzo, è in programma stasera al ristorante Il Fiorentino. Alessia Uccellini ospiterà il collega Paolo Luciani del ristorante Il 13 di Castiglione della Pescaia. Il gemellaggio culinario gastronomico, è organizzato da Confesercenti Arezzo, con il patrocinio della Camera di Commercio di Arezzo e Siena, e il contributo di Estra e Atam e grazie alla collaborazione dell'Associazione italiana sommelier e Strada del vino Terre di Arezzo, con l'obietti-

vo di stimolare la conoscenza di competenze e professionalità come modello per la ulteriore crescita di un settore che è strategico per l'identità territoriale toscana. Gli chef del ristorante "Il Fiorentino" e del ristorante "Il 13" proporranno un menu ricco di eccellenze e di prodotti di qualità all'insegna della stagionalità. "Siamo lieti di partecipare a quest'iniziativa - commenta Alessia Uccellini - nella convinzione che Girogustando rappresenti la giusta occasione di marketing territoriale, con la quale poter non solo valorizzare le nostre attività ma soprattutto i prodotti del territorio e delle nostre realtà cultura-



li". La serata sarà ripresa dalle emittenti televisive Rtv 38 e Tevere Tv. I due chef infatti sono decisamente televisivi. Alessia Uccellini del ristorante Il Fiorentino è frequentemente ospite di Geo & Geo, mentre Paolo Luciani del Il 13 è un ospite ormai affermato degli studi della Prova del Cuoco. Per gli antipa-

sti in tavola ci saranno il tortino di riso nero alla ricotta e tartufo, il tortello di tonno in crudité ripieno di baccalà e ricotta del fiorino con insalatini di stagione. Come primi piatti: girasoli di zucca, burro, salvia e noci e maltagliati risottati in brodo di pesce serviti su tartara di tonno con grattata di bottarga d'Orbe-

Alessia Uccellini Ospiterà il collega Paolo Luciani con il quale propone un menu creativo legato al territorio nella convinzione che il cibo sia ottimo strumento di marketing

tello. Come secondi: la tagliata di vitellone al ginepro e rosmarino con insalatina alle mele e il baccalà in olio di cottura su crema di fagioli. Infine per i dolci sul piatto ci sarà la torta della nonna e un cuore di cioccolato caldo con crema inglese. Un menu particolarmente legato ai rispettivi territori e alla stagionalità con un mix di tradizione e di innovazione, dei sapori della Valtiberina e di quelli del Mar Tirreno. Il tutto in abbinamento a una selezione di vini a cura dell'azienda San Luciano di Monte San Savino. Per i dettagli sull'edizione 2019 di Girogustando è possibile consultare il sito www.girogustando.tv.