

12 aprile 2023

Domani, giovedì 13 aprile la seconda cena-incontro dedicata alla carne di razza Chianina
Serata a tutto gusto ad Arezzo con “Chianina in tavola in tour”

Tappa aretina per “Chianina in tavola in tour”, il format organizzato dall’Associazione Amici della Chianina e dal Consorzio Tutela “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP” con alcune cene-incontro per valorizzare la carne di razza Chianina nel suo territorio di origine, fra le province di Siena e Arezzo. Dopo la serata inaugurale a Villa Il Patriarca di Chiusi, il prossimo appuntamento è in programma **domani, giovedì 13 aprile** alle ore 20 al **ristorante ‘Lancia d’Oro’ di Arezzo**, dove lo chef Leonardo De Candia farà gli onori di casa e accoglierà gli ospiti con un menu preparato insieme agli altri tre colleghi coinvolti nell’iniziativa: Katia Maccari, del ristorante “Villa Il Patriarca” a Chiusi; Mattia Putzulu de “L’altro Cantuccio” di Montepulciano e Silvia Baracchi de “Il Falconiere” di Cortona.

La cena gourmet ad Arezzo si aprirà con il Cilindro di carne Chianina con foglie di finocchio croccante, lampone, petali di cipolla rossa, in osmosi e crocchetta profumata al lime preparato da Leonardo De Candia e proseguirà con le Animelle CBT, cavolfiore all'arancia, anice e broccoletti di Katia Maccari. Sensazioni di una grigliata - con Cannellone di Chianina, chimicurry, aglione nero e jus di funghi - è il secondo piatto firmato da Mattia Putzulu, che sarà seguito da Come una zuppa inglese! Rosatenero di Chianina marinato all'alchermes, patate alla vaniglia, salsa al caffè e gruè di cacao di Silvia Baracchi, mentre il dessert sarà con Le coccole di cioccolato di Leonardo De Candia: sfera di cioccolato bianco con cuore ai frutti esotici, tartelletta alla mela, gelato al miele e cremoso al lampone. Le portate saranno accompagnate dai vini della Tenuta Pineta e della Tenuta Sette Ponti, che saranno presentati e serviti dai sommelier della delegazione aretina dell’AIS, Associazione Italiana Sommelier Toscana.

La cena è su prenotazione obbligatoria, chiamando il numero 0575-21033 oppure inviando un’e-mail a lanciadoro@loggevasari.it.

Consorzio Di Tutela Del Vitellone Bianco Dell’appennino Centrale