

Bigazzi apre martedì 12 luglio gli aperitivi medicei a Seravezza

Data: 7 settembre 2011 | Autore: Redazione



Beppe Bigazzi apre martedì 12 luglio gli “aperitivi medicei” a Seravezza. Alla scoperta del cibo e dei prodotti di qualità

Seravezza (Lucca) 9 luglio 2011 -Prodotti tipici e di qualità, ricette originali e della tradizione, cuochi ed esperti di gastronomia, degustazioni gratuite. Sono questi gli “Aperitivi medicei. Assaggi di Toscana”, un evento novità per la Versilia che prevede una serie di otto appuntamenti che animeranno tutti i martedì da luglio ad agosto, il Palazzo Mediceo di Seravezza (Lucca),[MORE]
via del Palazzo 358, con la partecipazione di grandi nomi della cucina italiana presentati dal giornalista Fabrizio Si comincia martedì 12 luglio alle ore 18.30 con il celebre conduttore televisivo nonché esperto di **gastronomia Beppe Bigazzi** ed il **cuoco stellato Michelin Franco Breschi** che proporrà al pubblico presente una ricetta che ha come protagonisti il “Farro, il polpo e il parmigiano”. Durante la preparazione di questo straordinario piatto che sposa il mare con la terra, **Fabrizio Diolaiuti**, intervisterà il cuoco mentre cucina, illustrando nei dettagli la ricetta, con i commenti di Bigazzi. Al termine un piccolo assaggio gratuito ai presenti fino ad esaurimento delle scorte.

E così per altri sette martedì con appuntamenti che andranno dai “E poi la tradizione con le Torte dell’Orto”, dedicate alle torte salate a base di verdure e formaggi secondo l’usanza dell’entroterra versiliese, ai “Fiori da mangiare di martedì 26 luglio. In questa serata si potrà assaggiare il nasturzio, la viola cornuta, la viola del pensiero, il garofano e la bocca di leone.

Sapientemente adagiati su voulevat al formaggio. Poi il “Giro del mondo nel piatto” con l’assaggio di 5 salse al peperoncino provenienti dai 5 continenti il 9 agosto. “I Fagioli schiaccioni della Versilia”, tanti ospiti e altre sorprese. “Aperitivi Medicei: Assaggi di Toscana” è una iniziativa ideata da Fabrizio Diolaiuti e organizzata dalla Fondazione Terre Medicee in collaborazione con Coldiretti Lucca, Azienda Agricola Carmazzi Torre del Lago, Bontà della Garfagnana di Coletti srl, Consorzio Agrario Provinciale di Pisa, Consorzio per la Tutela dell’Olio Extravergine di Oliva Toscano Igp e Toscana Miele. Per informazioni: tel. 0584.757443, [wwwDiolaiuti..terremedicee.it](http://www.Diolaiuti..terremedicee.it)

APERITIVO MEDICEO Assaggi di Toscana

Raccontati da Fabrizio Diolaiuti e cucinati da grandi Chef

I prodotti della terra e del mare di Toscana, con particolare riferimento a quelli della Versilia storica, saranno protagonisti di un duplice e originale avvenimento nei mesi di luglio e agosto.

Il lunedì verranno presentati ed illustrati al numeroso pubblico del celebre Caffè de La Versiliana, il martedì verranno cucinati e fatti assaggiare all’ombra dello straordinario Palazzo Mediceo di Seravezza. Questo è il progetto di APERITIVO MEDICEO Assaggi di Toscana. Un progetto che lega il Festival de La Versiliana al suo territorio e nello stesso tempo valorizza e promuove Seravezza.

Ecco una bozza su cui muoverci, per i prodotti e gli argomenti da trattare

1) Farro Polpo e Parmigiano

Per il farro Consorzio Agrario Provinciale di Pisa

MICHELE CONTI 3494654784

Per il polpo Tosco Pesce BEPPINO 335 7327766

Parmigiano

Alla VERSILIANA **LUNEDI 11 Luglio**

Michele Conti Fabrizio Filippi

Coldiretti

Al MEDICEO **MARTEDI 12 Luglio** Chef Franco Breschi

Ospitete Beppe Bigazzi – Michele Conti - Coldiretti

2) Le torte dell’orto

Nell’entroterra versiliese, c’è l’usanza di cucinare torte salate a base di verdure e formaggi: la torta di pepe (bietola) la scarpaccia (zucchine e cipolle) ed altre varianti

Alla VERSILIANA **LUNEDI 18 Luglio**

Azienda che fornisce verdure

Coldiretti

Al MEDICEO **MARTEDI 19 Luglio**

Chef ristorante Antico Uliveto

Ospiti..... Esperto torte + coldiretti mercatini KMO

3) Fiori da mangiare

Vi faremo assaggiare il nasturzio, la viola cornuta, la viola del pensiero, il garofano e la bocca di leone. Sapientemente adagiati su voulevat al formaggio. Attenzione i fiori devono essere biologici, altrimenti si potrebbero creare seri danni alla salute e non tutti i fiori si possono mangiare. Azienda Carmazzi di Torre del Lago leader europea nella produzione di fiori da mangiare

Alla VERSILIANA **LUNEDI 25 Luglio**

Fiori Azienda agricola Carmazzi Marco Carmazzi

Coldiretti

AI MEDICEO MARTEDI 26 Luglio

Chef ????

Ospiti..... Coldiretti Marco Carmazzi medico nutrizionista

4) Bruschetta di Fagioli

Bruschetta con fagioli di tre diverse zone della Toscana: quelli staccioni della Versilia, i rossi borlotti della Lucchesia ed un terzo da definire.

Alla VERSILIANA LUNEDI 1 Agosto

Aziende fagioli: schiaccione rosso Lucchesia

Bontà della Garfagnana Coletti

Coldiretti

AI MEDICEO MARTEDI 2 Agosto

Chef ????

Ospiti..... Bontà della Garfagnana Coletti

Produttori di fagioli + Fabio Norcia

5) Il giro del Mondo nel Piatto

A Torre del Lago, presso l'azienda Carmazzi, c'è la più grande collezione di peperoncini al mondo grazie all'impegno di Massimo Biagi. Scegliendo 5 peperoncini che rappresentano i cinque continenti e affacendo altrettante salse da spalmare su un buon pane toscano, si può fare il giro del mondo nel piatto.

Alla VERSILIANA LUNEDI 8 Agosto

Marco Carmazzi Massimo Biagi collezionista di peperoncini + I sapori dei monti

Coldiretti

AI MEDICEO MARTEDI 9 Agosto

Chef Massimo Biagi

Ospiti..... Marco Carmazzi Massimo Biagi + I sapori dei monti

6) Frittino di paranza

In un piccolo cono di cartagialla possono finire le delizie di un fritto a base di nasellini, ghiozzetti ed altri pesci dimenticati.

Alla VERSILIANA LUNEDI 15 Agosto

Coperativa Marenostrum + Amelio Fantoni + Maurizio

Coldiretti

AI MEDICEO MARTEDI 16 Agosto

Chef Amelio Fantoni + Maurizio

Ospiti.....

7) Formaggi e Miele

Lo scoppolato, ma anche mille altri formaggi prodotti dai pastori della Garfagnana e Lunigiana abbinati ad un miele straordinario come quello della Lunigiana

Alla VERSILIANA LUNEDI 22 Agosto Bontà della Garfagnana Mario Andreini Presidente Toscana

Miele + dop Lunigiana

Coldiretti

AI MEDICEO MARTEDI 23 Agosto

Formaggi

Ospiti..... Bontà della Garfagnana Mario Andreini Presidente Toscana Miele + dop Lunigiana + produttori formaggi

8) Frittelle farina castane e ricotta

Alla VERSILIANA LUNEDI 29 Agosto

Associazione Castanicoltori - Caplac ricotta

Coldiretti

AI MEDICEO MARTEDI 30 Agosto

Formaggi

Ospiti..... Associazione Castanicoltori - Caplac ricotta

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/bigazzi-apre-martedi-12-luglio-gli-aperitivi-medicei-a-seravezza/15346>

