



## Tre cene con i Grandi Chef ovvero: la Classe, la Diversità, la Genialità



a cura di LUIGI CREMONA, GENNARO NAPOLITANO e WITALY  
con la collaborazione di GALATEO RICEVIMENTI



LE PAGLIERE  
Viale Machiavelli, 24  
Firenze

**La grande accoglienza toscana**  
Giovedì 30 Settembre - ore 20

Disponibilità 200 posti

La Classe dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze e dei suoi protagonisti Italo Bassi e Riccardo Monco, simbolo della grande ristorazione italiana; la classe che riesce ad esprimere un gruppo familiare, come quello che anima La Tenda Rossa di Cerbaia, con i suoi protagonisti Silvano Santandrea, la famiglia Salcuni e Maria E. Probst. La classe di due ristoranti di altissimo livello, Il Palagio del Four Seasons Hotel con lo chef Vito Mollica, lo Chef pasticciere Domenico Di Clemente e il general manager Patrizio Cipollini, e del Grappolo del Salviatino Luxury Hotel con Saverio Sbaragli, una classe che unisce le camere alla tavola. Un Gran Galà che vedrà accanto alle ricette di questi grandi ristoranti, dei grandi vini appartenenti alle aziende più importanti e note che animeranno Wine Town Firenze.

Un arredo classico e un servizio formale completeranno la serata.

GRAPPOLO, IL SALVIATINO  
*Fettunta con trasparenza di lardo  
Zuppetta di pomodoro con zucchini e granceola*

LA TENDA ROSSA  
*Chupa Chups*

GRAPPOLO, IL SALVIATINO  
*Sapore di terra: mandorle, finocchio e tartufo scorzone  
Sapore di mare: salicornia, ostriche, cozze e vongole*

LA TENDA ROSSA: *Tortelli di ribollita in emulsione di fagioli neri con olio gemini e cozze*

ENOTECA PINCHIORRI  
*Piccione grigliato e marinato all'olio extra vergine oliva e timo con polenta ai funghi porcini*

IL PALAGIO, FOUR SEASONS  
*Tortino morbido di lamponi con bavarese alla vaniglia tabiti  
con il caffè "suggerzioni di Arnolfo in piccole noti dolci"*

## Dagli Appennini alle Ande

Venerdì 1 Ottobre - ore 20

Disponibilità 100 posti

La **Diversità** che troviamo passando idealmente dall' Appennino alle Ande. Dalla cucina esteticamente elegante di Gaetano Trovato del ristorante Arnolfo di Colle Val d' Elsa a quella moderna e intrigante di Marco Stabile Ora d' Aria di Firenze. Dalla cucina sapiente ed esperta di uno chef del calibro di Hélio Loureiro dell' Hotel Palacio a Porto (Portogallo), alla cucina personale e femminile della bella Nadia Haron del ristorante Nadia OF di Mendoza. Un viaggio emozionante da un continente all' altro lungo la traccia delle "Capitali del Vino" che sarà accompagnato dai vini di alcune delle piccole Aziende nazionali e internazionali che hanno aderito a Wine Town Firenze. Un servizio informale completerà il quadro.

*Aperitivo a buffet con le stuzzicanti fantasie dello chef MARCO STABILE*

*Mini panino con il lampredotto*

*Pappa al pomodoro caramellata*

*Panzanella sferica*

*Crema di ceci rosa di Reggello con tortellino di burro e alici, cenere virtuale*

*Lollipop di crostino toscano alla liquirizia*

*Chef HELIO LOUREIRO*

*Coda di rospo profumata al coriandolo*

*Branzino con purea di patate e sedano*

*Chef MARCO STABILE*

*"Saturno chiama Terra: Firenze risponde":*

*Tortello di ricotta, patate e coniglio affumicato con crema balsamica di finocchio e parmigiano stravecchio*

*Chef NADIA HARON*

*Empanadas criollas*

*Coda di bue con riduzione di malbec*

*Chef GAETANO TROVATO*

*Fichi, fichi d'india, zabaione, Vin santo e Ginger con il caffè "suggerimenti di Arnolfo in piccole noti dolci"*

## Una cena al "Massimo"

Sabato 2 Ottobre - ore 20

Disponibilità 100 posti

La **Genialità** di Massimo Bottura, "uno Chef al Massimo"! Uno chef, secondo The World's 50 Best Restaurants, al sesto posto nel mondo, largamente primo in Italia. Uno chef che solo negli ultimi giorni prima di arrivare a Firenze, è stato chiamato in Lapponia, in Perù, in Messico. Uno chef sorprendente e geniale, che non dimentica i fondamentali, che può stupire il mondo con le sue ricette innovative, ma che può anche far sognare con i tortelli della nonna. Non sarà una cena normale, non sarà una cena del solo Massimo Bottura, ma lo accompagneranno: Simone Fracassi, un grande artigiano del gusto, Stefano Pinciaroli un giovane chef emergente del ristorante PS di Cerreto Guidi, e uno chef che viene da lontano, Hélio Loureiro e Nadia Haron e le dolci preparazioni dello Chef Andrea Bianchini. Sul palco con Massimo Bottura alcune voci della cultura non solo gastronomica. Sulle tavole vini naturali e biodinamici, con un servizio giovane e spigliato.

*Menù eclettico.*

Il prezzo della cena, pari a € 150 dovrà essere versato a mezzo bonifico bancario (o per contanti la sera stessa)

presso: Banca Etica, Iban IT30 E0501802800 000000131987

entro il 30/09/2010.

La ricevuta del pagamento dovrà essere inviata via fax al n° 055 2050 500