

Rassegna del 09/09/2017

Nazione Pontedera	PONTERA AL CAVATAPPI Prova dei cuochi per Shalom: la buona tavola raccoglie fondi	...	1
Tirreno Pontedera-Empoli	"La prova dei cuochi" in aiuto dello Shalom	Di Modica nilo	2

PONTEREDERA AL CAVATAPPI

Prova dei cuochi per Shalom: la buona tavola raccoglie fondi

A CENA in nome della beneficenza e del buon gusto. Torna La prova dei cuochi, il grande evento enogastronomico solidale Shalom e Memorial Emanuele Belluoccio. Con il patrocinio di 50Canale, Il Tirreno, La Nazione e il Comune di Pontedera martedì 12 settembre al club enogastronomico Cavatappi a Calcinaià sarà servita una speciale cena per destinare fondi a delle borse di studio per i giovani del Burkina Faso. «Tra le novità di questa edizione – ha presentato l'iniziativa l'enogastronomo Enrico Bimbi, ideatore della serata – è il menù vegetariano della cena, con i prodotti degli Ortolani coraggiosi di Fucecchio, una cooperativa che dona una ragione di vita e un inserimento sociale e lavorativo a giovani con disabilità».

Gli chef della serata saranno lo stellato Luciano Zazzeri, il volto tv Gilberto Rossi, Angelo Belluoccio, padre del piccolo Emanuele a cui è dedicata la serata, Michela Passeti, cuoca del Club Enogastronomico il Cavatappi e Paolo Gazzarrini, maestro pasticciere.

«La cena – spiega Bimbi – si svolgerà con cinque creazioni. Ad ogni piatto sarà abbinato il giusto vino in abbinamento, il pregiatissimo spumante Blanc des Blancs Montellori Pas Dosè, il bianco Montellori Trebbiano 2016, il Cenaja Vermentino 2015 di Torre a Cenaia e il Vin Santo Baciamaio della Fattoria degli Azzoni di La Rotta. Sulla tavola i prodotti della "Via dell'Orto" di Capannoli, i formaggi della Famiglia Busti di Fauglia, il pane Dop Toscano della Casa del Pane di Francesco Gori a Pontedera, la pasta Martelli di Lari, l'olio sarà quello extravergine di Col di Conca di Treggiaia, il caffè quello della Cittadella Caffè di Pontedera. In supporto all'organizzazione il gruppo il Mattone di La Rotta insieme ad Agritalia Pontedera e la PMM ArtK per la grafica e Bandecchi e Vivaldi per le stampe. Alla cena parteciperà Monsignor Andrea Pio Cristiani, fondatore e anima del Movimento Shalom.



BUON CIBO E SOLIDARIETÀ

“La prova dei cuochi” in aiuto dello Shalom

Appuntamento martedì al Cavatappi di Ponte alla Navetta, prenotazione obbligatoria

► CALCINAIA

Prodotti d'eccellenza e l'esperienza di alcuni dei migliori cuochi del territorio uniti dalla solidarietà per l'undicesima edizione di “La prova dei cuochi”, manifestazione sostenuta da Il Tirreno che si terrà a tavola martedì prossimo al club enogastronomico “Il Cavatappi” di Ponte alla Navetta. Grandi cuochi metteranno in campo le loro abilità a totale sostegno del Movimento Shalom e dei suoi progetti in Burkina Faso. Fra questi: **Luciano Zazzeri** (ristorante “La Pineta” a Marina di Bibbona), **Gilberto Rossi** (Pepenero, San Miniato), la padrona di casa e cuoca del club **Michela Passetti**, **Angelo Belluoccio** (Le Tre campane), **Paolo Gazzarrini** (Il cantuccio di Federigo, San Miniato).

«Siamo ormai all'undicesima edizione di una manifestazione nata per aiutare i più deboli e sostenere il Movimento Shalom – spiega l'enogastronomo e ideatore dell'evento **Enrico Bimbi** – L'incasso sarà devoluto a loro. Tutto questo si svilupperà con una cena che mette insieme il meglio delle eccellenze del territorio. Prodotti migliori della zona che anche quest'anno sono stati scelti, insieme a chef tra i più prestigiosi della zona».

Novità di quest'anno, per un'edizione dedicata al figlio di Belluoccio, **Emanuele**, scomparso nel 2012, è la partecipazio-

ne degli “Ortolani Coraggiosi” di Fucecchio, ragazzi autistici impiegati nel lavoro agricolo grazie alla cooperativa “Sinergica@”.

Soddisfatto anche il fondatore dello Shalom don **Andrea Cristiani**, che esalta, fra «i prodotti tipici che ci rendono famosi in tutta Italia» anche «la solidarietà e la vicinanza al prossimo».

«Tutti elementi – ha ribadito don Andrea – che si fonderanno in nome del sostegno a chi è più sfortunato di noi. Tutto, dal lavoro dei cuochi ai prodotti, è stato offerto gratuitamente».

Insieme agli chef, protagonisti dell'iniziativa saranno i prodotti tipici: dalla pasta Martelli al pluripremiato olio Col di Conca di Treggiaia; dai formaggi della Famiglia Busti al pane toscano della Casa del Pane di Francesco Gori. Esalteranno il tutto i vini selezionati dalla Fisar di Pontedera: Montellori Blanc des Blancs, Pas Dosè Millesimato Magnum della Fattoria Montellori di Fucecchio (miglior spumante toscano e fra i primi 10 d'Italia), Trebbiano Montellori viti di 60 anni Igt, Cenaja Vermentino Igp della Tenuta Torre a Cenaia (premiato al Vinaly), vin santo Baciamaio doc (premio “Pisani più schietti” come miglior vin santo della provincia) della Fattoria degli Azzoni di La Rotta. Per partecipare il costo è di 30 euro. Prenotazione obbligatoria allo 058756440.

Nilo Di Modica

