

Rassegna del 21/11/2011

TIRRENO PISA - Grande Jazz al Cavatappi - ...	1
TIRRENO PONTEDERA - E' di Fornacette lo chef emergente pronto a sfidare i colleghi sugli schermi Rai - Chiellini Sabrina	2
TIRRENO PONTEDERA - Appuntamenti - ...	4

MUSICA

Grande jazz al Cavatappi

Appuntamento musicale da non perdere, stasera, al Music Club "Il Cavatappi-Spirito Jazz" di Calcinai. Sul palco di via del Tiglio sarà di scena Benny Golson, una leggenda del jazz mondiale. Musicista, compositore, arrangiatore e attore, Golson è nato negli Stati Uniti nel 1929. Qui al Cavatappi-Spirito Jazz si presenta con Riccardo Biseo, Giorgio Rosciglione e Andrea Roventini. Cena alle 20.30 e concerto live alle 22.30. Info: 0587 56440.



È di Fornacette lo chef emergente pronto a sfidare i colleghi sugli schermi Rai

Nicolò Baretti, 24 anni, ha già partecipato con successo ai provini de "La prova del cuoco" con Antonella Clerici

CALCINAIA. È considerato uno chef da tenere d'occhio. Una giovane promessa della ristorazione. Nicolò Baretti, 24 anni, di Fornacette, è stato segnalato da esperti di gastronomia e ha partecipato ai provini per la trasmissione "La prova del cuoco" della Rai condot-

ta da Antonella Clerici. Nicolò può contare su un numeroso pubblico di affezionati. È amante della cucina italiana e di quella toscana in particolare. «Il provino è andato bene - dice - ed è stato trasmesso il 28 ottobre scorso. È stata una bella esperienza».

Quando è ai fornelli lavora in maniera indifferente sia la carne che il pesce e non fa mistero di divertirsi nella lavorazione dei dolci. Da circa un anno, Nicolò, insieme al proprietario Matteo Fantini, ha aperto a Firenze "Io, Osteria Personale", in San Frediano, che sta ottenendo ottime recensioni, oltre al gradimento dei clienti.

Nel locale fiorentino Nicolò ha portato l'esperienza avuta in un ristorante famoso come "Caino" a Monterotondo (in provincia di Grosseto, qui ha lavorato con Valeria Piccini) e la sua personalità.

«Curiamo ogni dettaglio - spiega Nicolò - a cominciare dal menù. Per ogni prodotto impiegato è specificata la provenienza, e quasi tutti sono toscani».

Baretti si è diplomato all'istituto alberghiero "Matteotti" di Pisa e subito dopo ha cominciato a lavorare nei ristoranti come cuoco cercando di mettere in pratica quello che aveva imparato negli anni di studio. Nonostante la giovane età non sono poche le esperienze che può mettere... in tavola.

«Ho lavorato anche insieme al famosissimo chef Martin Berasategui in Spa-

gna, a San Sebastiano, e successivamente nel ristorante da "Caino"», racconta il cuoco.

«Sono soddisfatto del lavoro che abbiamo iniziato nel locale di Firenze - aggiunge - cerchiamo di privilegiare i prodotti di stagione».

Il bistrot, aperto lo scorso dicembre, potrebbe diventare uno dei più conosciuti del capoluogo toscano.

Il piatto simbolico, come conferma lo stesso chef, è il baccalà cotto e crudo con fagiolini, patate e pesto.

Sabrina Chiellini





Nicolò Baretti, 24 anni, il cuoco di Fornacette pronto a debuttare sugli schermi della Rai

APPUNTAMENTI

Al teatro Era. Da domani a domenica 27 novembre e da giovedì 1° a domenica 4 dicembre al Festival Teatro Era di Pontedera la Compagnia Laboratorio di Pontedera darà vita in prima nazionale a "Gengè", uno spettacolo tratto da "Uno, nessuno e centomila" di Pirandello e diretto da Roberto Bacci. Appuntamenti 22 e 26 novembre e 1, 2 e 3 dicembre alle ore 21, dal 23 al 25 novembre alle 22,30, il 27 novembre e 4 dicembre alle 17. Produzione Fondazione Pontedera Teatro. Biglietti: intero 12 euro, ridotto 10 euro. Info: 0587 55720.

Jazz al Cavatappi. Stasera, alle 22,30, al club Il Cavatappi, in via del Tiglio a Calcinaia, concerto jazz del Benny Golson Quartet. Il quartetto è così composto: Benny Golson al sax tenore, Riccardo Biseo al pianoforte, Giorgio Rosciglione al contrabbasso e Andrea Roventini alla batteria. Alle 20,30, cena. Per info e prenotazioni: 0587 56440 oppure 0587 53755 (Dischi Nardi).

Cena al Convio. Tartufo bianco in quattro creazioni, una più buona dell'altra. Nel pieno svolgimento della Mostra del Tartufo ecco l'atteso galà del tartufo in programma venerdì 25 alle 20,45 in uno dei ristoranti più accreditati, Il Convio. Costo di partecipazione: 35 euro. Non solo grandi piatti ma anche grandi vini, quelli di Poggio Capponi di Montespertoli. Ecco il perché dell'ironico titolo della serata: "Re tartufo bianco invita a tavola, chi non prenota a tempo poi... s'incavola". Prenotazione obbligatoria allo 0571 408114.

Giovedì del Gusto. Entusiasmo alle stelle per la manifestazione del Comune di Pontedera "I Giovedì del Gusto" che prosegue il suo cammino tra le eccellenze enogastronomiche il prossimo 24 novembre (ore 20,30) al ristorante La Pescaccia. Di scena la proverbiale abilità della cuoca Fiorella Bassoni. La regina della serata sarà la Tosca di Santa Maria a Monte, fornita da uno dei più stimati produttori: Podere Tognoni 1935 di Romano Nieri. Nel rispetto del nome del ristorante non mancherà in ogni piatto pesce freschissimo. Protagonista nei bicchieri sarà la Fattoria di Fabbiano con due vini che esprimono al meglio la filosofia dei fratelli Cantoni, convinti sostenitori della tradizione e dei vitigni autoctoni. Costo 25 euro, prenotazioni allo 0587 52384.

