



Cucina povera in scena al Terriccio

Il 6 luglio la kermesse dedicata ai prodotti tipici e alle tradizioni locali

Castellina Marittima Una tavola rotonda per parlare di erbe spontanee e del loro utilizzo in cucina, seguita da una cena al ristorante Terraforte. L'azienda toscana apre i battenti per inaugurare la festa dei ristoratori del territorio e dei produttori di Castellina Marittima. Con l'occasione verrà presentata anche una mostra di opere artistiche upcycling. Sabato 6 luglio al Castello del Terriccio serata d'apertura de "La Cucina Povera", la kermesse dedicata ai prodotti e alle tradizioni gastronomiche locali e alle aziende del territorio che interesserà Castellina Marittima e i suoi dintorni, organizzata

come ogni anno dalla Pro-Lo-co di Castellina Marittima in collaborazione con l'amministrazione comunale. Una bella festa locale a cui Castello del Terriccio partecipa con entusiasmo per il secondo anno: «Siamo felici di collaborare a questo meritevole progetto di promozione del nostro territorio e delle attività agricole e produttive che qui si svolgono», racconta Vittorio Piozzo di Rosignano, titolare della Tenuta. «Come azienda non possiamo che sposare questa iniziativa e i temi sui quali è incentrata che sono da sempre anche i nostri: la filiera corta degli ingredienti, il rispetto per il territorio, per la

sua storia e le sue tradizioni, la salvaguardia dell'ambiente e la sostenibilità dei processi di produzione». La serata si aprirà alle 18 con la tavola rotonda sul tema "Erbe spontanee e territorialità nella cucina rurale" moderata dal giornalista enogastronomico toscano Leonardo Romanelli, cui parteciperanno: Vittorio Piozzo di Rosignano titolare di Castello del Terriccio, Alessandro Giari Sindaco di Castellina Marittima, Stefania Saccardi Assessore all'Agricoltura Regione Toscana, Cristiano Tomei executive chef di Terraforte, Domenicantonio Galatà nutrizionista, Guido Mori Direttore dell'Univer-

sità della Cucina Italiana, Marina Lauri di Anci Toscana e responsabile progetto "Cibiamo Toscana" e Silvia Rolandi Vicepresidente di Slow Food Toscana. Saranno esposte per l'occasione alcune opere artistiche upcycling realizzate da Romanelli riutilizzando creativamente prodotti di scarto. Le opere resteranno successivamente in mostra a Castello del Terriccio. Alle 20 la serata proseguirà con una cena degustazione con i piatti preparati dallo chef Tomei con la possibilità per chi lo desidera di accompagnarli ai vini della Tenuta. Info e prenotazioni al 345 8766179.

Divina Vitale

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un'immagine della tenuta Il Castello del Terriccio



Vittorio Piozzo titolare della tenuta Castello del Terriccio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



177694