



Regione Toscana

www.vetrina.toscana.it



Unioncamere
Toscana



Accademia Italiana Chef

partecipano all'iniziativa di Vetrina Toscana
Il gusto dell'Arte (l'arte del gusto)

con

La Ceramica, un Viaggio Straordinario

Cena d'atmosfera al Museo della Ceramica di Montelupo Fiorentino
Piazza Vittorio Veneto, 11 Montelupo Fiorentino

Sabato 27 aprile 2013

Il Museo della ceramica di Montelupo Fiorentino espone il meglio della manifattura toscana, nelle sue teche è possibile ammirare gli oggetti che un tempo hanno imbandito le tavole delle più importanti famiglie fiorentine: Medici, Strozzi, Corsini

Per una sera sarà come tornare indietro nel tempo con una guida d'eccezione: il maestro ceramista Lorenzo Piero Sartori, vissuto a Montelupo fra il Quattrocento e Cinquecento (impersonato da Matteo Donzelli).

Percorrere le diverse sale del Museo, sarà come percorrere le vicende della storia toscana: i visitatori si imbattono in figure importanti della nostra storia, come ad esempio Maria De' Medici.

La serata prevede una performance teatrale a cura dell'associazione culturale Elicriso e una cena itinerante a cura dell'Accademia Italiana Chef.

I piatti proposti nel menù rappresentano un incontro ideale fra i sapori tipici toscani e quelli orientali.

Il cibo come la ceramica nei secoli hanno caratterizzato gli scambi fra le sponde del Mediterraneo, fra Oriente e Occidente

Il programma della serata

Il viaggio inizia nella hall del Museo e prosegue nelle diverse sale:
con la degustazione di prodotti tipici e brevi intermezzi teatrali.

Ore 19.30 – Entree di benvenuto nella hall e introduzione alla serata

Ore 20.15 – Inizio visita guidata e cena con gli attori

Entree di benvenuto (*hall del museo*):

bicchierini con mousse di baccalà,
assaggio di vellutata di fagioli cannellini e tartufo
Crema di carote e di spinaci con zollette di pane toscano croccante
pappa al pomodoro rivisitata in chiave moderna
focaccia fiorentina
Vino: Flute di "Prosecco di spago"

Primo piatto (*piano terra del museo*):

Cous cous tunisino di mare
questo piatto tipico tunisino prevede l'uso di farina di semola di grano duro, cipolla, calamari, cozze, gamberetti, polpo e rana pescatrice, polvere di semi di cumino e peperoncino . Questa preparazione tipica del nord africa giunse in Italia più precisamente a Trapani, in Sicilia e successivamente a Livorno (Cous cous d'agnello) e poi a Genova.
Vino: bianco aromatizzato con sentori di frutta

Secondo piatto (*primo piano del museo*):

Spezzatino alla Caterina de' medici speziato alla cannella, noce moscata, curry e cardamomo.
In abbinamento un rosso importante, corposo ma non invadente ,come il rosso di montalcino

Degustazione di formaggi (*sala audiovisivi del museo*)

pecorino di Pienza
formaggio di grotta
pecorino "primosale", morbido e dal gusto neutro

Vino: Malvasia.

L'origine del nome è da attribuirsi ad un vino che era prodotto a Malta, si trattava di un prodotto di pregio commercializzato dai veneziani. A loro si deve l'uso di Malvasia per indicare prima i vini dolci ed alcolici provenienti dalla parte orientale del mediterraneo, poi anche i locali in Venezia dove veniva commerciato. Fra le Malvasie a frutto bianco più estesamente coltivate ricordiamo la Malvasia toscana o Malvasia del chianti che è quella scelta.

Dolci (*secondo piano del museo*):

per questo viaggio attraverso i sapori fra oriente occidentale:
un semifreddo al cioccolato con sentori di cocco
un tortino speziato con polvere di tandoori indiano (spezia ottenuta miscelando la polvere di chili rosso, peperoncini di Cayenna o kashmiri e curcuma)
una mousse allo zafferano e miele con polvere di caffè.

In abbinamento a questi dolci assaggeremo un vinsanto toscano o, in alternativa, un infusione di té verde cinese e di té turco alla mela.

Costo a persona: € 40,00 - incluso oggetto in ceramica prodotto dalle aziende aderenti alla Strada della ceramica

Per informazioni e prenotazioni: Museo della Ceramica di Montelupo - 0571/51352 - 0571/51087 - info@museomontelupo.it