

Dopo 5 anni finalmente si riunisce a Montecatini Terme la rete internazionale dei Cuochi di Slow Food che hanno stretto un patto con i produttori.

L'alleanza dei Cuochi di Slow Food è un progetto importantissimo perché i cuochi sono educatori e ambasciatori della loro terra ed i produttori avranno nella nostra città una vetrina straordinaria.

Tutti noi possiamo bearci di questa materia prima trasformata come si deve da chi crede nella ristorazione come missione, prendendosi cura sia di chi fornisce loro ingredienti strabilianti e soprattutto di chi si siede alla loro tavola.

A Montecatini Terme quindi saremo felicissimi e orgogliosi di accoglierli e dare nuovo impulso a una rete, che senza tanti clamori, tanto sta facendo per Slow Food e per chi crede che il mondo si possa cambiare a partire dal cibo.

Per prepararci alla giornata di lunedì 16 ottobre con il Secondo incontro nazionale dei Cuochi dell'Alleanza, vi invitiamo a tavola: abbiamo preparato tre cene, caratterizzate da tre cuochi diversi che ci presentano la propria tradizione gastronomica cucinando con i Presìdi Slow Food. Ecco chi sono e cosa ci prepareranno:

**VENERDÌ 13**  
**CENA PRESSO HOTEL MEDITERRANEO – VIALE IV NOVEMBRE MONTECATINI**  
**TERME – ORE 20:30**  
**RISTORANTE PROFUMO OSPITA LA CUCINA PIEMONTESE**

*Cucinano: Luigi Megliola e Fabrizio Barraco del Ristorante Bastimento di Torino*

*Cucina: Chef Ristorante Profumo Bartolini G.*

Menù:

*Piccolo Cacciucco*  
*Involtino di peperone ripieno di palamita (Ristorante Bastimento)*  
*Agnolotto tirato a mano alle tre carni, mangiato al tovagliolo (Ristorante Bastimento)*  
*Tagliata di chianina ai funghi porcini*  
*Gelato alla Verdi*

**Vini bianchi e rossi del Consorzio di Montecarlo**

**Costo 35€ - Per prenotazioni 0572/71321 - [profumo@taddeihotels.it](mailto:profumo@taddeihotels.it)**



**SABATO 14**  
**CENA PRESSO HOTEL PARMA E ORIENTE – VIA CAVALLOTTI MONTECATINI TERME**  
**– ORE 20:30**  
**IL RISTORANTE LIBERTY OSPITA LA CUCINA SICILIANA**

*Cucina: Giuseppe Maggiore Trattoria Cantina Siciliana (Trapani)*

*Cucina: Chef Ristorante Liberty*

Menù:

*Farro alla viareggina*  
*Cuscus di pesce alla trapanese (Trattoria Cantina Siciliana)*  
*Coniglio alla carmignanese*

*Cannolo siciliano (Trattoria Cantina Siciliana)*

Vini bianchi e rossi del Consorzio di Montecarlo

Costo 35€ - Per prenotazioni 347 8325676 - [info@hotelparmaeoriente.it](mailto:info@hotelparmaeoriente.it)

**DOMENICA 15  
CENA PRESSO HOTEL NIZZA - VIALE VERDI  
MONTECATINI TERME – ORE 20:30  
IL RISTORANTE JUST MEAT OSPITA LA CUCINA MARCHIGIANA**

*Cucina: Daniele Maurizio Citeroni - Osteria Ophis (Offida - AP)*

*Cucina: Chef Ristorante Just Meat*

Menù:

**Budino di cicerchia di Serra De' Conti e gelatina di moscioli (Osteria Ophis)**

**Fegato, cipolla della Val D'Aso, limone e arancio biondo del Piceno (Osteria Ophis)**

**Maccheroncino di pasta all'uovo saltato con ragouttino di coniglio piastacchi tostati e pecorino**

**Guancetta di cinta senese con fagiolo di Sorana e Bietole all'extravergine**

**Soffice allo yogurt con frutti di bosco scaglie di cioccolato e nocciole caramellate.**

**Funghetto Offidano servito con il caffè**

Vini bianchi e rossi del Consorzio Urlo del Vino

Costo 35€ - Per prenotazioni 393 9677174 [info@grandhotelnizza.it](mailto:info@grandhotelnizza.it)

**Ospite d'Onore in Sindaco di Amandola Adolfo Marinangeli**

---

**Attenzione:**

**Costo per i bambini fino a 12 anni 25€**