

Saranno gli studenti di una delle più antiche e prestigiose università del mondo a degustare prima del parterre internazionale di Expo il piatto appena creato
“BUON VIVERE TOSCANO”

sarà presentato, provato e offerto **in anteprima nella MENSA UNIVERSITARIA di Siena il NUOVO PIATTO signature dish** della Toscana firmato da 4 chef stellati
Anche questo è il BUON VIVERE TOSCANO!

Siena venerdì 27 marzo ad apertura di Toscana Terra del Buon Vivere
8 mani per un piatto a edizione limitata
chef stellati cuochi di tutti i giorni cucinano insieme



Un piatto del tutto nuovo, creato per *Toscana Terra del Buon Vivere* 27-29 marzo
e firmato da 4 chef tra i più talentuosi della Toscana, i quattro giovani stellati
Marco Stabile, Filippo Saporito, Cristiano Tomei, Gaetano Trovato,
entra per la prima volta per un giorno nel menù della mensa
dell'Università degli Studi di Siena, una delle più antiche e prestigiose al mondo

Chef stellati entrano in Università e cucinano a mensa insieme ai cuochi che ogni giorno preparano per gli studenti, italiani e stranieri.

Venerdì 27 marzo entra in menù la *Pappardella con polvere di cavolo nero all'essenza di bistecca con olio, briciole di pane toscano e gocce di vino su una fonduta leggera di fagioli*, il piatto che a maggio la Toscana porterà ad Expo 2015 e farà conoscere a chi arriva da tutto il mondo.

E i **numeri della lista della spesa**, con prodotti completamente tracciati per un vero piatto toscano, che in questi giorni i cuochi della mensa universitaria Sallustio Bandini stanno facendo, sono **da capogiro:**

- kg. 60 di pappardelle fresche del pastificio artigianale Un Mondo di Pasta
- kg. 10 di fagioli toscanelli
- kg. 10 di osso di bistecca
- kg. 10 di ritagli di manzo
- n. 50 zampetti di vitello
- n. 60 cipolle di Certaldo
- n. 60 carote
- n. 60 coste di sedano
- n. 60 chiodi di garofano
- n. 60 spicchi d'aglio
- kg. 1 di salvia
- kg. 1 di timo
- lt. 10 di concentrato di pomodoro

- kg. 20 di pane Consorzio del Pane Toscano a Lievitazione Naturale
- kg. 6 di miele
- 15 litri di Olio del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP
- 20 litri di vino del Consorzio Vino Nobile di Montepulciano

Il **Piatto del Buon Vivere Toscano** è anche un piatto della condivisione, **un piatto che sceglie i più giovani** (più di mille) **come “degustatori privilegiati”**, i primi a provarlo. Il giorno stesso della presentazione entra **nel menù della mensa universitaria senese** in pieno centro, la mensa Sallustio Bandini. Saranno i 4 chef stellati a cucinare accanto ai cuochi della mensa e ad offrire il piatto a tavola agli studenti dell'Università degli Studi di Siena, nata addirittura nel 1240 e dell'Università per stranieri. L'iniziativa è organizzata in collaborazione con l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana.

Il nuovo piatto iconico che ha visto lavorare Saporito, Stabile, Tomei, Trovato fianco a fianco per una settimana, tra prove e degustazioni a porte chiuse, sarà presentato in esclusiva a Siena la mattina del 27 marzo in occasione di **Toscana Terra del Buon Vivere**, l'anteprima della Toscana per Expo 2015. Una “tre giorni” di passioni del gusto che alternerà cucina live, degustazioni, incontri, gare, wine tasting tra Piazza del Campo, Piazza del Mercato, e una serie di eventi in città. Regista di tutta la sezione enogastronomica **Marco Stabile**, appena nominato **presidente JRE**.

Il **Piatto del Buon Vivere Toscano** solo successivamente alla “tre giorni” di Siena **sarà portato dalla Regione Toscana a maggio ad Expo 2015 a Milano** e degustato da commensali in arrivo da tutto il mondo.

Un piatto che è una dichiarazione d'amore dei 4 chef toscani della JRE, *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, per la loro terra. L'incontro e il confronto di 4 stili gastronomici differenti in un unico piatto.

Contaminazione di tradizione e artigianalità con un mood contemporaneo

Filippo Saporito, Marco Stabile, Cristiano Tomei, Gaetano Trovato, della JRE, *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, si potrebbe definirli **toscani di nascita europei d'adozione**: lo spirito contemporaneo della tradizione toscana.

Il piatto il **BUON VIVERE TOSCANO** è un omaggio alle radici, ad un territorio, a prodotti d'eccellenza nel segno del rinnovamento, di una freschezza lieve dei sapori, un equilibrato mix di tradizione ed evoluzione, con il gusto di una Toscana oggi. L'alta cucina fa piatti nuovi, crea, inventa ma sempre nel rispetto del territorio, dei suoi prodotti e di una cultura che ha radici profonde. Trattasi di grande artigianato del gusto.

Il piatto, che evoca nel nome quei piaceri di un tempo ritrovato, del gusto di sapori familiari, gli stessi che avrà chi lo degusta nel momento in cui assaggia, risponde anche ai tre parametri che si rifanno al "Protocollo di Milano approvato per Expo 2015.

E cioè, **promuovere stili di vita sani e combattere l'obesità, promuovere l'agricoltura sostenibile, ridurre lo spreco di cibo, utilizzando anche prodotti di recupero.**

A tutti gli effetti quindi il piatto del **BUON VIVERE!**

www.buonviveretoscano.it

FOTO in alta risoluzione in AREA STAMPA NOME UTENTE **buonvivere** - PASSWORD **abctoscana**

