

TIPI DA PICI

Contest

food blogger VS cuochi per diletto di Siena e dintorni



Qui si che si gioca l'appartenenza... Altro che tagliatelle, tantomeno pappardelle, coloro i quali amano vivere toscano sanno che in questa ricetta tipica della cucina contadina senese, tanto povera ed essenziale da farle meritare il titolo di "piatto della miseria", si riconoscono i toscani, di nascita e d'elezione.

Ingredienti molto semplici: acqua, farina, olio extravergine, ma soprattutto una straordinaria e raffinata capacità artigianale di "appiciare" appunto, cioè lavorare a mano la pasta fino a creare un lungo spaghettono corposo.

Per non parlare dei condimenti: all'aglione, rudi e senza fronzoli, al sugo della nana, dai tratti quasi sontuosi, con le briciole, indimenticabili.

E poi tutti gli abbinamenti, le interpretazioni, le rivisitazioni o anche le provocazioni che anche sui pici ci si può concedere. A patto che tutti gli ingredienti utilizzati siano rigorosamente toscani.

Sfida riservata a FOOD BLOGGER e a CUOCHI PER DILETTO di Siena e delle sue terre
in occasione di **TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE** 27 - 28 - 29 marzo a SIENA

6 concorrenti in finale

3 food blogger e 3 cuochi dilettanti residenti nel territorio senese si sfidano nella proposta dei migliori pici, impasto e loro proposta gastronomica

domenica 29 marzo dalle ore 10.00 alle 12.00 presso il Tartarugone, piazza del Mercato

Al vincitore o alla vincitrice una giornata ai fornelli accanto ad uno chef JRE

Le ricette dovranno arrivare via mail all'indirizzo artex@artex.firenze.it accompagnate da alcune immagini del piatto proposto. **Il 18 marzo entro le ore 24.00 è il termine di scadenza per l'invio.**

Le ricette saranno provate e valutate nella cucina del Ristorante **Ora d'Aria di Firenze dallo chef Marco Stabile** e dalla sua brigata. Saranno scelte 6 ricette che i 6 finalisti eseguiranno in diretta la mattina di domenica. Al termine della degustazione della giuria verrà proclamato il vincitore a cui si spalancheranno le porte della cucina di uno degli chef JRE per una giornata a fianco dello chef e il suo piatto per un giorno campeggerà in menù.

www.buonviveretoscano.it

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



Regione Toscana



TOSCANA



COMUNE
DI SIENA



Camera di Commercio
Siena



artex



ITALIANI
RESTAURATEURS
D'EUROPE



ITALIA



EXPO
2015

ufficio stampa LR Comunicazione-laura ruggieri 339/4755329 l.r.comunicazione@libero.it



Regione Toscana



TOSCANA



COMUNE
DI SIENA



Camera di Commercio
Siena



artex
Centro per il Sviluppo
Economico e Professionale
della Toscana



IAINES
RESTAURATEURS
D'EUROPE
1982-2012



ITALIA



EXPO
MILANO 2015