

Alla mensa universitaria Sallustio Bandini di Siena si scaldano i motori, anzi i fornelli, per la preparazione del piatto del BUON VIVERE TOSCANO che sarà rivelato e offerto in esclusiva e in anteprima agli studenti il 27 marzo prima che la Regione a maggio lo porti ad Expo per i commensali dal mondo

*Atteso questa mattina, 17 marzo, in mensa, per la prima formazione dei cuochi **Marco Stabile**, appena nominato **presidente italiano Jeunes Restaurateurs d'Europe**, l'avanguardia dell'alta gastronomia internazionale*

C'è grande fermento tra i cuochi della mensa universitaria di quella che è una delle più antiche e prestigiose università al mondo, per l'arrivo questa mattina, 17 marzo, in cucina di **Marco Stabile** per la formazione dei cuochi per il piatto del **BUON VIVERE TOSCANO** che venerdì 27 marzo si svelerà, e assaggerà, in anteprima e in esclusiva a **Toscana Terra del Buon Vivere**.

Grande fermento per un piatto tutto nuovo, pensato e ideato da ben 4 stellati toscani, ma fermento anche per l'arrivo di **Stabile** che non è infatti solo un grande chef toscano, non è solo uno stellato ma da oggi è anche il **presidente italiano della JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe**, l'associazione europea di cui fanno parte 332 professionisti innovativi della ristorazione. L'annuncio è stato dato lunedì sera in chiusura del 22esimo Congresso nazionale tenutosi nel grossetano.

E' Siena quindi ad accogliere per prima il novello Presidente freschissimo di nomina ed è **TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE** ad averlo come "maitre à cuisiner" e regista dell'**anteprima di Toscana per Expo 2015** insieme alla squadra JRE e alla new entry in Associazione Deborah Corsi (anche lei appena ammessa) del ristorante La Perla del Mare di San Vincenzo (LI) che scenderà in Campo a Siena sabato 28 marzo ed è l'unica donna del gruppo dei JRE toscani.

Marco Stabile, che insieme a Filippo Saporito, Cristiano Tomei e Gaetano Trovato, ha messo a punto il **nuovo piatto**, che solo a maggio la Regione porterà ad Expo per i commensali di tutto il mondo, lo cucinerà **in esclusiva venerdì 27 marzo con gli altri stellati e insieme alle cuoche e ai cuochi della mensa universitaria dove sarà inserito per un giorno nel menù degli studenti, italiani e stranieri**.

Saranno quindi gli studenti a degustarlo per primi. Una grande iniziativa organizzata insieme al **DSU**, Azienda per il Diritto allo Studio della Toscana.

Il **Piatto del Buon Vivere Toscano** è anche quindi il piatto della condivisione, **un piatto che sceglie i più giovani come "degustatori privilegiati"**, i primi a provarlo. **Anche questo è il BUON VIVERE TOSCANO!**

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 rivelato e 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. La "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 e che vede negli chef JRE proprio l'approccio più innovativo e contemporaneo alla grande scuola e tradizione toscana.

www.buonviveretoscano.it

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

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