

GLI SHOW COOKING

venerdì **18**

ore 19.00 - 20.30 Terrazza Leopolda **Apericena “Ritorno alle origini”**

Ristoranti di Pisa Quality Restaurant (La Buca, Anita Osteria, Primo Maggio, Congusto social Eating, Osteria Agricola Toscana Pitti & Friends) in collaborazione con Confesercenti Toscana Nord e FIB

Menù: Seppie con la bietola ieri e oggi, Il Bordatino delle navi, Il cinghiale in dolce forte, La Trippa e il Carcerato, La zuppa alla pisana nella tradizione. Incluso un cocktail preparato dai barman di FIB – federazione italiana barman

ore 20.30 - 22.00 Tensostruttura Show Cooking **“L’evoluzione in due tempi della francesina”**

Osteria Il Fantasma dell’Opera – Chef David Cataldi e Eva Mariotti (vincitore del Gioco del Ponte a Tavola 2019) in collaborazione con Confesercenti Toscana Nord

Menù: Primo tempo Francesina stratificata Vino in abbinamento a Gatta ci cova 2018 IGT Rosso - Le Palaie, Secondo tempo Francesina destrutturata Francesina ristrutturata Vino in abbinamento a Frasca 2015 IGT Toscana Rosso – Varramista, Dessert Frolla alle mandorle e cacao, curd alle arance, ganache al cioccolato fondente e amaretti in abbinamento a Vin Santo 2013 DOC Riserva - Sorelle Palazzi. I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Sergio Comello

sabato **19**

ore 13.00 - 14.30 Tensostruttura Show Cooking **“Il Banchetto delle Feste”**

Locanda Lo Scopiccio – Chef Barbara Simoncini in collaborazione con CNA Pisa

Menù: Prima vivanda Chioccioline, cannellini, salsa chimichurri Vino in abbinamento Opera in Rosso 2015 Terre di Pisa Rosso – Podere La Chiesa, Seconda vivanda Stracotto di cervo, polenta cruda, salsa di panforte Vino in abbinamento Severus 2017 IGT Rosso – Podere Marcampo, Dessert Il mio Panforte I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Francesco Borri

ore 19.00 - 20.30 Tensostruttura Show Cooking **“Dall’Arno al mare”**

Ristorante I Diavoli - Chef Pietro Vattiata in collaborazione con CNA Pisa

Menù: Prima vivanda Pacchero alla renaiola Vino in abbinamento Il Grullaio 2016 IGT Rosso – Usiglian Del Vescovo, Seconda vivanda Anatra in fricassea Vino in abbinamento Assedio 2015 IGT Toscano Rosso - Montalto, Dessert Spuma di vin santo Vinsanto 2013 DOC Riserva - Sorelle Palazzi. I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Francesco Borri



Camera di Commercio
Pisa



ore 21.00 - 22.30 Tensostruttura Show Cooking **“Il nobile e il popolano”**

Ristorante I Diavoli - Chef Pietro Vattiata in collaborazione con CNA Pisa

Menù: Prima vivanda Pancotto alle erbe Vino in abbinamento Erede Brut Rosé 2015 – Cupelli Seconda vivanda Bocconcini di faraona alle prugne e pepe nero Vino in abbinamento Massima Felicità 2016 Terre di Pisa DOC – Castelvecchio Dessert Zuppa dolce I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Francesco Borri

domenica **20**

ore 13.00 - 14.30 Tensostruttura Show Cooking **“Il menù della tradizione”**

Osteria in Domo - Chef Lorenzo Epifori in collaborazione con ConfRistoranti - ConfCommercio Pisa

Menù: Prima vivanda Gnudi di bordatino pisano Vino in abbinamento Chianti DOCG 2018 – Cosimo Maria Masini, Seconda vivanda, La francesina in versione street-food, Vino in abbinamento Aria di Caiarossa 2015 – Caiarossa, Dessert La torta co' bischeri al cucchiaio. I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Raffaele Castaldi

ore 19.00 - 20.30 Tensostruttura Show Cooking **“C’era una volta il riso”**

Ristorante Barbarossa - Chef Federico Signorini in collaborazione con ConfRistoranti -ConfCommercio Pisa

Menù: Prima vivanda Rice boletus Vino in abbinamento Cenaia Rosato 2018 Syrah Bio 100% - Torre a Cenaia, Seconda vivanda La conquista delle Baleari (a base di riso e pesce) Vino in abbinamento Ceppatella 2013 Terre di Pisa San Giovese DOC – Fattoria Fibbiano, Dessert Ricotta e fichi in crosta croccante. I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Raffaele Castaldi

ore 21.00 - 22.30 Tensostruttura Show Cooking **“Il contadino e il marinaio”**

Ristorante Papaveri e Papere - Chef Paolo Fiaschi in collaborazione con ConfRistoranti -ConfCommercio Pisa

Menù: Prima vivanda, Uovo morbido, fondente di Pecorino e crumble di funghi con scaglie di tartufo Vino in abbinamento Il Ghizzano Bianco 2018 – Tenuta di Ghizzano Seconda vivanda, Gnudi alle erbe, burro alle acciughe e pimenton, Vino in abbinamento Incanto Rosato 2017 Cabernet Sauvignon – Il Rifugio dei Sogni, Dessert Tiramisù croccante (in collaborazione con Loretta Fanella Pastry Chef) Vin Santo 2013 DOC Riserva – Sorelle Palazzi. I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Raffaele Castaldi