

NON SOLO SIENA

Sapori genuini, filiera corta: è la sfida tra ristoranti a Montecatini

19 maggio 2009, 19:13

MONTECATINI VALDICECINA. (g. m.) Di Borgo in Borgo, di Gusto in Gusto, come sfida tra i ristoranti di Montecatini, che hanno gareggiato con un menù "a chilometri ridotti". L'idea è quella della riscoperta dei sapori genuini, veri, dell'uso in cucina dei prodotti della valle, che arrivano in tavola "a chilometri zero". Prodotti che sono del posto e arrivano, freschissimi, dallo stesso luogo di produzione. La gara, infatti, è stata quella di cucinare, facendo fare, ai prodotti, il minor numero di chilometri. L'esaltazione vera della filiera corta. Prodotti agroalimentari raccolti e portati subito nelle cucine dei ristoranti, per essere cucinati "in tutte le salse". Saranno i clienti a dare un voto e a giudicare. Un'idea, questa, che fa parte del programma di quest'anno della manifestazione "I Sapori della Valle". Hanno partecipato alla gara, con sei serate, il ristorante La Taverna del minatore, la trattoria Che c'è c'è, ristoranti del capoluogo. Poi a Ponteginori, il Caffè Enoteca Betti; alla Sassa, il ristorante La Grotta; a Casino di Terra, il ristorante Il Jeco e, di nuovo a Montecatini, il ristorante La Terrazza sul Borgo.