

# IL TIRRENO

 VI Giovedì  
7 Maggio 2009
**Volterra Valdicecina**

IL TIRRENO

**VIAGGIO NEI SAPORI DELLA VALDICECINA**

## Quando la cena è a chilometri zero

*Dall'orto alla pentola, sfida tra ristoranti all'insegna della filiera corta*

**MONTECATINI Vdc.** Dall'orto alla pentola, all'insegna di un gastronomo nel piatto a chilometri ridotti. La sfida tra i ristoranti di Montecatini si gioca sulla valorizzazione della filiera corta e 360 gradi. Un obiettivo che diventa bandiera dell'intero appuntamento "Di borgo in borgo, di gusto in gusto". Prima tappa il ristorante La Taverna del Minatore: «Abbiamo cercato di privilegiare i prodotti di stagione e soprattutto locali. Abbiamo proposto a una sorta di viaggio tra sapori e colori della Val Di Cecina». Sulla porta del suo locale Stefania Falchi racconta quel che sarà sabato. Sarà lei, con il suo menù a 22 euro ad inaugurare la prima delle sei sfide tra i ristoranti del territorio. «Non si

**IL PROGRAMMA**

Il calendario degli appuntamenti: sabato 9, al ristorante La Taverna del minatore, per proseguire, giovedì 14, alla trattoria Che c'è c'è, ristoranti del capoluogo. Poi la sfida, venerdì 15, si sposta a Ponteginori, al Caffè Enoteca Betti; sabato 16 alla Sassa, al ristorante La Grotta; giovedì 21 a Casino di Terra, al ristorante Il Jeco,

ed infine, venerdì 22, si torna a Montecatini, al ristorante La Terrazza sul Borgo. E, tra le manifestazioni in programma dei Saperi della Valle, vi è anche il concorso fotografico dove, con le immagini, si racconta una proposta di itinerario nel territorio comunale, valorizzando anche il rapporto tra cibo e territorio.

tratta di una gara di abilità - spiega l'assessore Iaria Buselli - bensì alla fine sarà dato un riconoscimento a chi meglio dimostra di saper utilizzare le materie prime locali».

Stagionalità, biodiversità e arte culinaria al centro della rasse-

gna che fa parte delle manifestazioni inserite nel programma I sapori della valle.

«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", continua l'am-

ministratore. A lei ogni locale consegnerà una scheda con menù, aziende produttrici coinvolte e votazioni da dare.

La gara, infatti, è quella di cucinare, facendo fare, ai prodotti, il minor numero di chilometri.

«Ci sarà un giudizio tecnico

che conta per il 70% - continua - mentre la giuria popolare vale per il resto. Si tratta di persone che sceglieranno di andare a cena nei ristoranti che gareggiano. Per prenotarsi basta telefonare al locale».

F.S.



Alcuni turisti in visita alla miniera