



2 e 3 aprile, Tenuta Poggio Alto (GR)

A TAVOLA **CON GIAMBURRASCA E PINOCCHIO** *La cucina toscana dalla letteratura al piatto*

Chi non ricorda la “pappa col pomodoro” di Gian Burrasca? E la cena all’Osteria del Gambero Rosso con il gatto e la volpe?

Oggi avete l’occasione di **assaggiare davvero i piatti descritti in due dei più famosi libri per ragazzi**, che fanno parte della grande tradizione toscana.

Una ricerca che i nostri Mastrintavola hanno fatto per voi, e che vi presentano in un weekend ricco di sorprese e di attività.

Un’ora prima del pranzo e della cena avrete infatti la possibilità di partecipare a un vero e proprio laboratorio gastronomico: **imparerete dal vivo a fare la schiacciata**, la famosa focaccia toscana. **E gusterete in diretta i risultati del vostro lavoro!**

Vi aspettiamo **sabato 2 e domenica 3 aprile alla tenuta Poggio Alto, nella campagna grossetana**. Per vedere dov’è, visitate www.tenutapoggioalto.it.

Se poi volete conoscere nel dettaglio il viaggio gastronomico che vi aspetta, voltate pagina e continuate a leggere! Ricordate inoltre che **serve prenotarsi in anticipo**: potete farlo chiamando il **340 0687250** o collegandovi al nostro sito, www.storieintavola.com/CONTATTI.html



Un'ora prima del pranzo e della cena

Impariamo a fare la schiacciata!

Come prepararla, come condirla, come infornarla: i Mastrintavola vi sveleranno i segreti della più famosa focaccia toscana, coinvolgendovi in prima persona. Con tanto di assaggio finale!

Sabato 2 aprile ore 13.00

A TAVOLA CON GIANBURRASCA

La pappa al pomodoro

Chi non ricorda "Viva la pappa col pomodoro", la canzone resa famosa da Rita Pavone? Una zuppa di pane e pomodoro con olio evo, piatto forte della più antica tradizione toscana.

Gli spaghetti all'acciugata

Un altro dei piatti del Giornalino di Gianburrasca: tipicamente toscani, sono un piatto tipico della tradizione povera contadina, in particolare del senese.

Lo stracotto alla Fiorentina

Un modo davvero delizioso di servire la carne, una cottura lunga e sapiente che rende il boccone tenerissimo e gustoso!

I fagioli all'uccelletta

Una ricetta tipica della città di Firenze, che rappresenta uno dei contorni della cucina italiana più conosciuti nel mondo. E apprezzatissimo dal nostro Gianburrasca.

La panna montata coi cialdoni

Il dolce per eccellenza secondo Gianburrasca: nessun'altra cosa poteva batterlo!



Sabato 2 aprile ore 20.00 e domenica 3 aprile ore 13.00

A TAVOLA CON PINOCCHIO

Il cantuccio fresco con il salame

Il cibo agognato da Pinocchio quando, trasformato in ciuchino, rimpiangeva di non aver studiato: un pane “sciocco” (cioè senza sale) caldo e croccante, che accompagna un fantastico salame toscano.

La polentina

“Polentina” era il soprannome di mastro Geppetto, datogli perché aveva una parrucca color giallo-polenta. Ed è anche un piatto della grande tradizione toscana, un po’ polenta e un po’ zuppa di verdure, che assaggerete grazie ai Mastrintavola nella versione della Val D’Orcia.

La lepre in dolce e forte

Uno dei piatti più ricchi e succulenti della storia toscana, il primo che la furbissima volpe ordinò all’Osteria del Gambero Rosso. Il gusto forte della cacciagione si stempera con... cioccolato e frutta candita! Un sapore unico, che difficilmente troverete altrove.

Il cavolfiore in olio e aceto

Un piatto semplice e caratteristico, con il quale la magica Fata dai Capelli Turchini voleva premiare il nostro burattino.

Carrozza di savoiard, crema e panna

Di savoiard, crema e panna era la fodera della carrozza della Fata dai Capelli Turchini...

Le pere di pinocchio

Anche se Pinocchio le mangiò crude appena nato, noi le proponiamo cotte nel vino e guarnite con una deliziosa crema d’uovo!

*Se volete partecipare, ricordatevi di prenotare: il costo per il pranzo o per la cena, comprensivo della partecipazione al laboratorio interattivo per la schiacciata, è di **35 euro a persona**, bevande incluse. **Menù bambino, 15 euro a persona.***