MORETTI FORNI S.P.A.

SCATTI DI GUSTO

CAPUTO 1924

10 Scatti di Gusto dal Foodies Festival di Castiglioncello

di **Daniela Ferrando** - In **Cibo**

152

152 CONDIVISI

Mi piace 0 Salva Tweet Share

RISTORANTI PIZZERIE CIBO VINO NOTIZIE PUBBLICITÀ

Ve l'avevamo detto, che valeva la pena di andare al **Foodies Festival** che si è tenuto a **Castiglioncello** sul **mare della Toscana**.

Ebbene, se non siete stati tra i 40.000 che hanno divorato il divorabile tra gli oltre 100 stand di street food intorno e nei vialetti di Castello Pasquini, assistito (lodevolmente) agli show cooking, e relativa degustazione, ascoltato talk show e momenti musicali, ecco qualche istantanea del festival così caro a **Scatti di Gusto** da esserne partner.

1. Un polpo al cuore con il Polpaio

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.

SCATTI DI GUSTO

CAPUTO 1924

Lo street food del cuore. Un polpo. Quello del **Polpaio street seafood**, un'iniziativa elbana che il polpo ve lo serve in due-tre modi – fritto, con patate, granfia in forchetta – fatto caldo sul momento, pur partendo da una materia prima surgelata. Abbiamo imparato che "granfia" è un bel pezzettone di tentacolo. E comunque una bella porzione, da mangiare all'impiedi, in una fondina usa-e-getta. Imperdibile. Da ricercare ovunque.

2. I panini strafarciti di Mollica's

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.
SCATTI DI GUSTO
CAPUTO 1924

Ma non c'è da stupirsi che ci fossero anche stand e truck e Apecar diversamente toscani: di pìttule pugliesi e di gelati veneti, di porchetta romana, di insaccati umbri, di chiocciole e di lumache, di seadas sarde. O comunque dei panini strafarciti – che so, di straccetti di maiale – di **Mollica's**.

SHARES

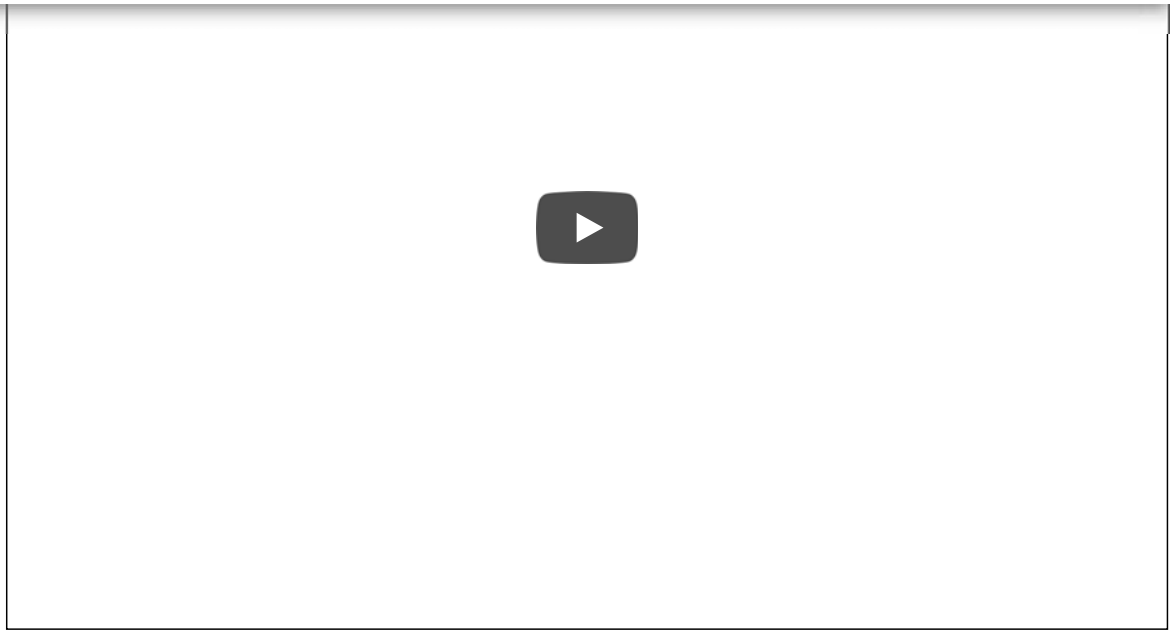
Volevate il cacciucco dentro a un panino? Bene, c'era anche quello.

3. Dal cacciucco di Mascagni agli showcooking musicali

SHARES

A proposito di cacciucco: all'Agorà della musica, tra golosi aneddoti e cimeli (in primis quelli di Marina Needham Malvezzi, discendente del librettista pucciniano Giuseppe Giacosa), ci si è chiesti se il buon Pietro Mascagni ne avrà mangiato mentre a tempo di record componeva il suo capolavoro, la **Cavalleria Rusticana**. No answer nemmeno dal maestro Graziano Polidori, baritono titolatissimo dell'Istituto Mascagni di Livorno.

SHARES



Mentre la sottoscritta ha condotto l'Opera del Gusto, show cooking gastromusicale con coro lirico, cantasti solisti e tre chef.

4. Il burger di palamita di Silvia Volpe

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.

Sc TT.D'G ST

CAPUTO 1924

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.
SCATTI DI GUSTO
CAPUTO 1924

5. Lo sgombro drammatico di Marta Scalabrini

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.

SCATTI DI GUSTO

CAPUTO 1924

Marta Scalabrini aka "**Marta in cucina**" di Reggio Emilia ha composto **Dido et Aeneas**, piatto ad alto contenuto drammatico, ispirandosi all'epos

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.
SCATTI DI GUSTO
CAPUTO 1924

6. Il cannolo di codino di Alessandro Berlingeri

Alessandro Bellingeri dall'**Osteria dell'Acquarol** a Panchià in Val di Fiemme ha portato un geniale cannolo di codino. Il codino, quello di **maiale**, trasformato in ripieno di un delicato roll di sfoglia con accompagnamento di polenta e funghi pioppini. Il riferimento mentale? Il cannolo alla crema.

7. Il cervo di Andrea Alfieri

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.

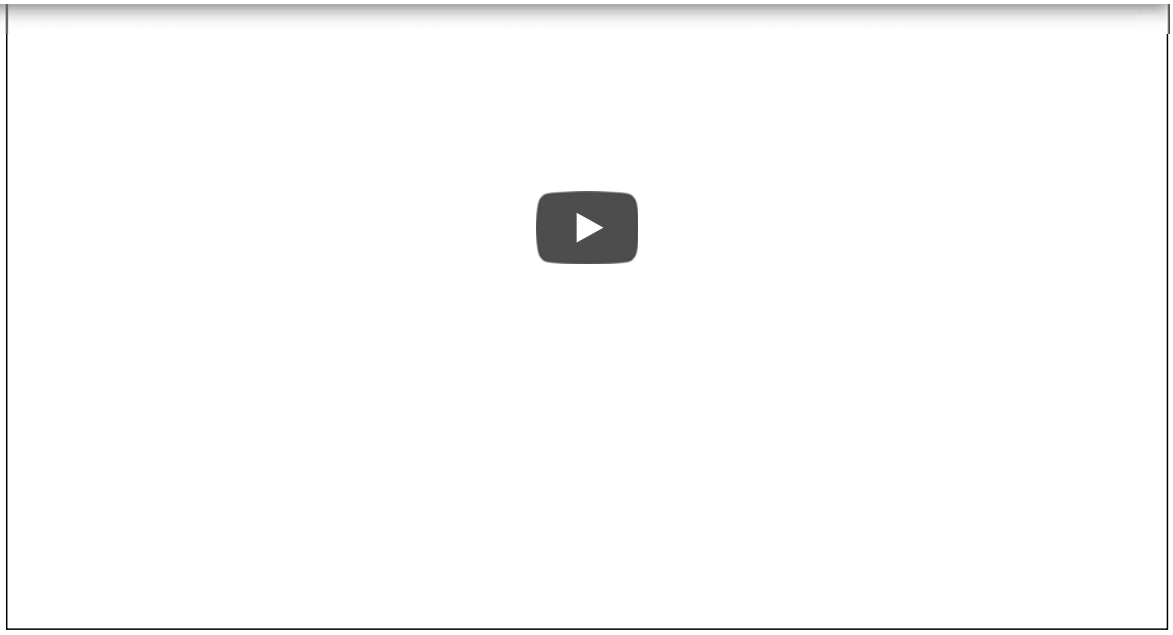
SCATTI DI GUSTO

CAPUTO 1924

Volevo dirvi anche del **cervo** di Andrea Alfieri (che si divide tra l'Alpensuite Hotel di Madonna di Campiglio e il Chiostro di Andrea a Milano): crudo, con terra di pane nero, nocciole, funghi secchi e intorno lamponi, mele della Val di Non.

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.
SCATTI DI GUSTO
CAPUTO 1924



Cervo crudo che potete ritrovare nel suo ristorante, così come tutti gli altri piatti sono in carta nei rispettivi locali.

8. Il carciofo di Marco Parillo

Lo chef Marco Parillo invece si è palesato sia nel talk-show sia in cucina. Cioè nella sua, poco distante, quella del **Casale del Mare** di Castiglioncello. Che poi è il locale di casa Fortulla, produttore dal 1994 di olio e di vini biologici, con

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.
SCATTI DI GUSTO
CAPUTO 1924

Al Casale del Mare si arriva seguendo una strada sterrata – visibile solo da occhi acuti – dalla principale per Livorno. Occhio ai bivi, quello giusto appare quasi subito. Perché non arrivando vi perdereste, ad esempio, il carciofo dell'orto con il suo ripieno. O gli spaghetti con lumachine di mare. O la zuppa inglese scomposta.

9. Il Fortulla di Luca D'Attoma

O i vini creati dall'enologo Luca d'Attoma, tra cui spiccano il Sorpasso, un ricco rosso Cabernet Sauvignon 47%-Cabernet Franc 47%-Merlot 6%, e il **Fortulla 94,** per il ventennale della casa, un Metodo Classico Millesimato 2014 da uve Vermentino e Petit Manseng, appena presentato in un lunch a 4 mani Marco Parillo/Roberto Conti presso il ristorante Trussardi alla Scala.

10. L'ospitalità delle genti di Toscana

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.

SCATTI DI GUSTO

CAPUTO 1924

Un assaggio del mare di Castiglioncello e l'ospitalità di Marco Provinciali e Andrea Leonardi, ideatori del format, dell'assessore Licia Montagnani, dell'Hotel Miramare, delle amministrazioni di Castiglioncello e Rosignano Marittimo.

Arrivederci in questa Toscana, dove cielo, terra e mare si incontrano **anche a tavola**.

[Immagini: iPhone Daniela Ferrando; video di Marina Needham Malvezzi; Volpe's burger Blueside; Cucchiaio.it; viaggiandonelgusto; Saveria Fotografa per Foodies Festival Castiglioncello; Luca Managlia/Gola Gioconda]

Mi piace 0 Salva Tweet Share

- martedì, 16 maggio 2017 | ore 18:58

PRECEDENTE
Festa a Vico 2017 è una questione di carne con i macellai da tutta Italia

SUCCESSIVO
Doppio Malto, birra home made e carne alla brace a Scalo Milano

LASCIA UN COMMENTO

SHARES

MORETTI FORNI S.P.A.

Sc TL.D'G ST

CAPUTO 1924

Nome *

Email *

Sito web

Commento all'articolo

Pizzerie

CLASSIFICHE

Le 10 pizze più costose d'Italia delle 8 milioni sfornate ogni giorno che vi faranno gridare allo scandalo

PROGRAMMI

Lezioni di Pizza. Gli appuntamenti per gustare il meglio di TuttoPizza

NUOVE APERTURE

Valentino Tafuri apre una nuova pizzeria al Miramare di Battipaglia e spopola con la pizza Cilentana

Scatti Di Gusto

Scatti di Gusto Vincenzo Pagano

Partita Iva 01353010539

scrivici >>

facebook

twitter

youtube

Archivio

PUBBLICITA'

ADV

©2013 - Grafica: Nikon Logoi | Cookies

Made with love by O'range sr

SHARES