

# Racconti di cibo e di vino

IMPARARE A CONOSCERE I PRODOTTI  
DEL MUGELLO DEGUSTANDO

18  
MAGGIO  
2024

h 10:30

COOKING SHOW CON STEFANO  
FRASSINETI DELLA LOCANDA "TOSCANI  
DA SEMPRE" DI PONTASSIEVE

*Presenta Pandibardiccio peperoni arrosto e animelle di  
vitello con i vini dell'azienda Tenuta Baccanella*

h 11:30

COOKING SHOW DI DANIELE NUTI DEL  
RISTORANTE "GIRODIBACCO" DI  
BARBERINO DI MUGELLO CON IL PIATTO  
"VARIAZIONE DI CECI"

*Degustazione di vini dell'azienda La Baccanella*

h 12:30

LEZIONE SULL'OLIO EVO TENUTA DAL  
PROFESSOR PAOLO BEATINI, MAESTRO  
ASSAGGIATORE

*Degustazione di 4 oli del territorio delle aziende Baccanella,  
Villa Campestri, Malvante, Castello del Trebbio, abbinati a  
prodotti come ceci, fagioli e pane*

h 13:30

COOKING SHOW CON CRISTIAN BORCHI  
DEL RISTORANTE "ANTICA PORTA DI  
LEVANTE" DI VICCHIO

*Presenta una trilogia di polpette di carne. Abbinamento di  
vino dell'azienda Malvante*

h 14:30

DEGUSTAZIONE DEI VINI DEL MUGELLO  
GUIDATA DAI RELATORI DELLA  
DELEGAZIONE FISAR DEL MUGELLO

*In accompagnamento alcuni crostini ed assaggi creati dagli  
alunni dell'istituto "Chino Chini"*

h 15:30

COOKING SHOW DEL MAESTRO  
GELATIERE ALESSIO CALAMINI DELLA  
GELATERIA "LE DELIZIE" DI  
FIRENZUOLA

*Presenta il dessert "Latte" con gelato fiordilatte, spuma di  
yogurt e frutta fresca, in abbinamento il vino dell'azienda I  
Carri*

Prenotazione obbligatoria  
tramite link



<https://tinyurl.com/raccontiMugello>



istituto di istruzione superiore

**Chino Chini**

<https://www.iischinochini.it/racconti-di-cibo-e-di-vino/>  
tel. 0558459268 - [raccontidicibo@chinochini.edu.it](mailto:raccontidicibo@chinochini.edu.it)