

Cooking Show

CUCINA D'AUTORE A LIVORNO / 2010

Una rassegna gastronomica di alto livello con noti personaggi della ristorazione Toscana che affiancheranno la cucina livornese e il Cacciucco, in una kermesse del gusto mai realizzata prima nella città labronica.

In collaborazione con **Sommelier AIS e Fisar e l'Istituto Alberghiero "Mattei" di Rosignano (LI)**

Ingresso Porto Mediceo (lato biglietteria Toremar) in spazio chiuso appositamente attrezzato

Giov. 22 Aprile

Ore 20.00: **Ristorante Aragosta**, serata di beneficenza per l'Associazione Italiana Persone Down. Istituto Alberghiero "Mattei" – Rosignano (LI) Ospite della serata reduce dai successi di Zelig "Il Professore" Giovanni Bondi.
Costo della serata: 30 euro
Antipasto: insalatina di mare tiepida su ventaglietto di carciofi al vapore
Primo piatto: manichette ai crostacei su bisquit di coda di rospo
Secondo piatto: filetto di branzino ai profumi del mediterraneo e verdure croccanti
Dessert: bavarese all'arancia con salsa caramello
Cantina: Cantine del Morellino – Scansano (GR)

Ven. 23 Aprile

Ore 20.30: **Ristorante Aragosta**
Cena con degustazione vini e musica dal vivo: 30 euro
Chef: Michelangelo Rongo - Massimo Bellerini
Antipasto: acciughe ripiene con provola affumicata, crudo di spada e radicchio alla piastra
Primo piatto: lasagnette ai sapori di mare gratinate in forno
Secondo piatto: rivisitazione del Baccalà alla livornese
Dessert: delizia alle Fragole
Cantina: Falanghina Spumante – Cantine Astroni (Campania), Safiro - J. Biondi&Santi (Toscana), Erse Etna Doc - Tenuta di Fessina (Sicilia), Brachetto d'Acqui D.o.c.g. (Piemonte)

Sab. 24 Aprile

Ore 12.00/15.00: Cacciucco del 3° millennio a cura degli chef dell'**Associazione Cacciucco Livornese** (Michelangelo Rongo e Battini Paola) con calice di vino rosso in abbinamento, sorbetto al limone e ponce alla livornese.
Menu: 25 euro

Ore 20.30: **Una Hotel Versilia**, Lido di Camaiore (LU)
Menu: 35 euro
Chef: Maurizio Marsili
Antipasto: Crema di patate con filetti di totanasse al salto e foglioline di salvia
Primo piatto: Tortelli di sugarello e cuore di zuccina in guazzetto di torpedine
Secondo piatto: Razza croccante e primizie di stagione in tempura
Dessert: Semifreddo al grand marnier con fragole caramellate
Cantina: Santa Margherita (VE)

Dom. 25 Aprile

Ore 12.00/15.00: Cacciucco del 3° millennio a cura degli chef dell'**Associazione Cacciucco Livornese** (Bellerini Massimo e Benvenuti Veronica) con calice di vino rosso in abbinamento, sorbetto al limone e ponce alla livornese.
Menu: 25 euro

Ore 18.30: **Ristorante Aragosta**, (LI)
Il Cacciucco Livornese, la frittura di barca e...

Degustazione di vini toscani.

Mar. 27 Aprile

Ore 20.30: **Ristorante La Perla**, San Vincenzo (LI)
Menu: 40 euro
Chef: Deborah Corsi
Antipasto: La Palamita dalla A alla Z
Primo piatto: risotto alle Triglie e Zabaione di Agrumi
Secondo piatto: millefoglie di Rombo, Pomodorini Canditi e Rosmarino
Dessert: morbido alla menta su crema soffice al Cioccolato
Cantina: Castello Banfi, Montalcino (SI)

Merc. 28 Aprile

Ore 20.30: **Ristorante Butterfly**, Marlia (LU)
Menu: 40 euro
Chef: Fabrizio Girasoli
Antipasto: gamberi con fragole, cipollotto di Tropea agrodolce e riduzione di aceto balsamico riserva
Primo piatto: ravioli di scamorza liquida in frullata di pomodori pendolini con capesanta a 70° e caviale di oliva taggiasca
Secondo piatto: Tonno uno duee tre!
La tartara con la pappa al pomodoro. Il cubo tostato in panatura leggera e salsa di capperi di salina. La bottarga con il fagiolo giallorino in scigno di pane croccante
Dessert: il cestino di mandorle caramellate con crema chantilly al profumo di limone e frutti di bosco freschi
Cantina: Torre a Cenaia (PI)

Gio. 29 Aprile

Ore 20.30: **Ristorante Il Piccolo Principe**, Viareggio (LU)
Menu: 40 euro
Chef: Giuseppe Mancino
Antipasto: crema soffice di patate ristretto di zuppa di pesce e lumachine di mare
Primo piatto: calamarata di Gragnano cotto sotto vetro con frutti di mare allo iodio calamari e punte di asparagi selvatici
Secondo piatto: baccalà o naselo marinato nello zucchero e sale pesto di fagioli zolfini cipolle rossa di tropea e limone candito
Dessert: sable di arachidi salati frutti di bosco poche" e parfait al fior di latte
Cantina: Terruzzi & Puthod - Sella & Mosca

Ven. 30 Aprile

Ore 20.30: **Ristorante Il Colombaio**, Casole d'Elsa (SI)
Menu: 40 euro
Chef: Umberto Gorizia
Antipasto: soufflé di pecorino con pere e miele di casole
Primo piatto: tortelli di coniglio e vellutata di cipolle di Certaldo
Secondo piatto: vitello al panpepato e carciofi
Dessert: crema bruciata al vincotto di fichi e mandorle
Cantina: Grattamacco – Collemassari

Sab. 1 maggio

Ore 12.00/15.00: Cacciucco del 3° millennio a cura degli chef dell'**Associazione Cacciucco Livornese** (Michelangelo Rongo e Battini Paola) con calice di vino rosso in abbinamento, sorbetto al limone e ponce alla livornese.
Menu: 25 euro

Ore 20.30: **Cacciucco e oltre**
Menu: 30 euro
A cura del **Ristorante Aragosta** di Livorno

Dom. 2 maggio

Ore 13.00: Cacciucco del 3° millennio a cura degli chef dell'**Associazione Cacciucco Livornese** (Bellerini Massimo e Benvenuti Veronica) con calice di vino rosso in abbinamento, sorbetto al limone e ponce alla livornese.
Menu: 25 euro

Degustazione prodotti d'eccellenza della Toscana

Serate svolte in collaborazione con le aziende vinicole: **Castello Banfi, Torre a Cenaia, Bolgheri DOC, Cantine del Morellino Collemassari, Maso Poli, Sella & Mosca, Teruzzi & Puthod, Santa Margherita.**

INFO POINT E PRONOTAZIONI
RISTORANTE ARAGOSTA
Tel. 0586 895395 - cell. 349/8607525

Disponibilità di posti
per ciascuna serata limitata

