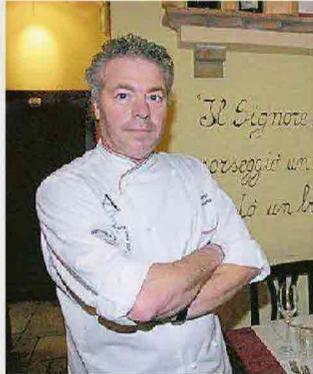


DA NON PERDERE

APPUNTAMENTI PER GOURMET

Poggio La Mozza Moreno Cardone chef a Val delle Rose

Cena con lo chef **Moreno Cardone** a Val delle Rose: l'appuntamento è sabato 15 settembre alle 20,30 per una cena dedicata alla Maremma e a un suo prodotto simbolo, la cacciagione, raccontata nelle ricette dello chef de L'Uva e il Malto, immersi nella campagna che circonda Grosseto, nel cuore produttivo del Moresino di Scansano. La cena sarà accompagnata da musica dal vivo, dalle 19 visita della tenuta e della cantina Val delle Rose. In tavola un sontuoso menu. Antipasti: crosti-

**Chef Moreno Cardone**

no con fegatino di pollo di Bresse; carpaccio di cervo con insalatina di funghi e riserva del Fondatore (caseificio Il Fiorino Roccalbegna); battuta al coltello di Marem-

mana; terrina di foie gras con mostarda; soufflé di verdura con guanciale croccante di cinta senese. Primo: tortello farcito di capriolo con tartufo e petali di pecorino (caseificio Il Fiorino). Secondo: cinghiale in umido in cestino di parmigiano con riduzione al Sangiovese; coscette di quaglia con ciliegie allo spirito. Dessert: bavarese all'uva con spuma di ricotta e colatura di riduzione di vermentino Litorale Val delle Rose. Prezzo riservato ai clienti de L'Uva e il Malto €55 a persona. Su richiesta menu per bambini fino a 12 anni. Info e prenotazioni: ristorante L'Uva e il Malto via Mazzini 165, Grosseto, telefono 0564411211

Grosseto Selvaggina in piazza Game Fair si presenta

Anteprima del Game Fair in piazza Dante a Grosseto. La grande fiera dell'outdoor apre i battenti domani al centro fiere di Braccagni e oggi dà un assaggio (in senso letterale) delle mille attrazioni che vi si potranno trovare. Alle 17 filmati e clip, poi la presentazione ufficiale con le autorità cittadine e il presidente della Fondazione Una, tra i principali partner di Game Fair. Nell'occasione sarà presentato il progetto di restauro del capanno di Bird Watching nel Parco della Marem-

**Chef Roberto Abbadati**

ma con il contributo della Fondazione Una. Alle 18,30 l'emblema del Game Fair: la falconeria con i Falconieri del Re. E alle 18,45 l'attesissimo cooking show a base di selvag-

gina curato dallo chef **Roberto Abbadati** con l'ausilio del noto vignettista **Fred**: involtino di prosciutto di cinghiale arrosto, ripieno di formaggio; caprino della Maremma, ribes rosso, rucola e nocciole tostate; panino imbottito con salame di cinghiale, purea di prugne tardive; caciotta di pecora e spinacino; risotto mantecato ai porcini e mirtili con dadoni di mortadella di cinghiale al tartufo, scaglie di pecorino toscano e profumo di sottobosco con blend di oli essenziali spruzzati nell'aria. Alle 19,40 finger food serviti ai tavoli abbinati a selezionati vini locali presentati dal delegato Ais di Grosseto **Antonio Stelli**.

