

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" acconsenti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA COOKIE POLICY](#) | [Accetto i cookie](#)

HOME SAPESE CONTESSA RICETTE BERE IL DOMENICALE NOTIZIE IN TUSCIA EVENTI I VIDEO CON IL CAPPELLO
LA TUSCIA DEL VINO LA TUSCIA DELL'EVO LE GUIDE DEI VINI 2017 LE GUIDE DEI RISTORANTI 2017 LE GUIDE DEGLI E.V.O. 2017
SLOW FOOD VILLAGE SEGNALAZIONE EVENTI CONTATTI



Radici di Toscana Summer Camp Cooking Contest

BY FRANCESCA MORDACCHINI ALFANI - 22 GIUGNO 2017 - EVENTI - COMMENTS (0) -

Creatività e improvvisazione sono gli ingredienti essenziali per Radici di Toscana Summer Camp Cooking Contest, una gara dedicata alla cucina selvatica ispirata alla filosofia del foraging e degli alimenti ancestrali. Regole ferree rendono la gara appassionante: non si possono usare attrezzature elettriche e carne, le materie prime devono essere quasi esclusivamente vegetali e la "spesa" deve essere organizzata ad hoc tra i prodotti messi a disposizione dalla linea Roots di Roberto Burrone e David Rossi. Gli chef potranno scegliere la loro dotazione tra ingredienti selezionati e i prodotti "Radici di Toscana-Roots of Tuscany", linea di specialità gastronomiche a base di essenze naturali della terra. Giunta alla terza edizione il contest si svolge nel bosco secolare di Santa Maria a Pigli (AR) piccola località sopra Arezzo. L'idea del contest è nata nel 2015 quando David Rossi e Roberto Burrone, per presentare la linea "Roots", pensarono

CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI

<< Giu 2017 >>						
L	M	M	G	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2



Loc. Salsinella snc
01025 Grotte di Castro (VT)
Tel. 0763 796117
ccorav@ccorav.it
www.ccorav.it



S.S. Cassia Km 93.850
01027 Montefiascone (VT)
Info@graficaltoazio.it

a una emozionante performance rievocativa di un fatto realmente accaduto. La famiglia di David Rossi fu direttamente colpita dalla tragedia dell'eccidio di Civitella in Val di Chiana avvenuto il 29 giugno del 1944, in piena Seconda Guerra Mondiale. Tutti e 400 gli uomini del paese rimasero uccisi e Gemma, la nonna di David, scappò nei boschi con i bambini del paese e li nascose nutrendoli per oltre due settimane solo con bacche, radici e foglie. La prima edizione dell'evento fu solo una rappresentazione per ospiti eccellenti scelti tra giornalisti, importatori, distributori e clienti d'Europa che arrivarono al calar del sole e assistettero ad uno spettacolo emozionante. Nella veste di attori-chef furono chiamati, fra gli altri, Erika Bergheim del ristorante stellato Schloss Huguenpoet in Germania, Simone Cipriani chef del ristorante Essenziale di Firenze, Fernando del Cerro chef di Casa José di Aranjuez in Spagna, Michelino Gioia chef stellato del ristorante Splendide Royal a Parigi; Sara Preceruti chef del ristorante Acquada a Porlezza sul Lago di Lugano, Tomohiro Uido chef una stella Michelin nel suo ristorante "Le Village" a Marly le Roi in Francia non lontano dal centro della Ville Lumière.

La seconda edizione, nel luglio del 2016, si trasformò in un Radici di Toscana Summer Camp Cooking Contest, con l'intenzione di portare anche in Italia la formula del contest outdoor basato sulla creatività e l'improvvisazione degli chef.

I concorrenti

Riccardo Cappelli (Argentario Golf Resort- Porto Ercole GR), Federico Delmonte (Chinappi-Roma), Carlo Nappo (Alla Catina-PN), Francesco Palombo (Sfumature Gourmet- Cassino FR), Fabiana Scarica (Villa Chiara Orto e Cucina-NA), Marcello Tiboni (28 posti-MI). Nuovi concorrenti saranno invece: Alessio Biagi (La Terra di Nello-Castiglione della Pescaia GR), Nicolas Bonifacio (Eat-Out PG) Niccolò Cappelli (Tenuta Carretta-CN), Donato De Filippis (Tenuta Esdra Agrispa-Pontecorvo FR), Christian De Simone (La terrazza sul mare-SR), Vito Gaballo (Ristorante Origano-LE), Donato Martella (il Capriccio-Vieste FG), Vincenzo Martella (Borgo Pignano PI), Andrea Mosca (Marili-AP), Carlo Porcu (Osteria La Lodola- AR), Davide Puleio (Pipero-Roma), Alessandro Rossi (La Terrazza del Chiostro- Pienza SI), Andrea Viola (Sangiorgio- Maccarese RM).

La gara:

Gli chef concorrenti avranno a disposizione 1 ora per la preparazione e 1 ora nella postazione di gara; i prodotti saranno "acquistati" e "pesati" nel banco di verdure e legumi e che sarà installato al centro del luogo di gara. Dovrà essere usato obbligatoriamente almeno un prodotto della linea Roots: sei prodotti a base di radici di Toscana come Energinger, Gemma di Bosco (scorzoneria), Topinambur e Tartufo Bianco, Daikon Mediterraneo, Bosco e Tartufo, Gea (una speciale ratatouille fatta con selezionate radici). Non sono ammessi utensili elettrici di nessuna tipologia. Ogni concorrente potrà portare anche un formaggio o un ingrediente vegetale primario (ad esempio una varietà di pomodoro particolare) e un ingrediente vegetale secondario (erba aromatica, aroma, spezia) rappresentativo del luogo di appartenenza.

L'evento sarà presentato come sempre da Luigi Cremona, noto giornalista gastronomico, che sarà anche alla guida della giuria.

Nel corso del pomeriggio che precede la gara è previsto un incontro con esponenti ed esperti del mondo "foraging" e delle risorse naturali sul tema delle radici e sulle erbe selvatiche. Al termine del contest, conclusione con i piatti cucinati dallo chef Umberto Vezzoli.

I partner: i vini di Famiglia Cecchi (www.famigliacecchi.it), Panificio Menchetti (www.menchetti.it), i vini della Famiglia Cotarella (www.famigliacotarella.it), la pasta di Pastificio dei Campi (www.pastificioideicampi.it), Macelleria Fracassi (www.simonefracassi.com), Laura Peri (nuke.lauraperi.com), le birre di BVS Birrificio Valdarno superiore (www.birrabvs.it), Passione Barbecue (www.passionebarbecue.it), i cestini e gli intrecci naturali di Casa Gentili (www.casagentili.it), i forni X-Oven (www.x-oven.com).

Per Info: 342.8629707 redazione@lorenzavitali.it

Agriturismo
Il Casaletto

Strada Grottana, 9
01100 Grotte Santo Stefano
Tel. 0761 367077
Cel. 338 9760016
ilcasaletto@tin.it
www.ilcasaletto.it



Azienda Agricola
STEFANONI
F.LLI

Via Cassia Nord
01100 Viterbo
Tel. 0761 250425
fratellistefanoni@i



Località Le Chiuse
01010 Ischia di Castro (VT)
Cel. 366 7090907 - 333 5878565 - 328
info@caseificioagicoloradichino.it
www.caseificioagicoloradichino.it

Il Focchino
... dove nasce la qualità

Loc. Focchino
01010 Piansano (VT)
Tel. 0761 450154
Cel. 349 1475664 - 338 4
ilfocchino@libero.it
www.ilfocchino.it

POST RECENTI



22 GIUGNO 2017

**Slow Food Village
Viterbo dal 23
Giugno al 2 Luglio
2017**



22 GIUGNO 2017

**Radici di Toscana
Summer Camp
Cooking Contest**



22 GIUGNO 2017

**Slow Food Village
Viterbo 23 Giugno
2017**



22 GIUGNO 2017

**Slow Food Village
Viterbo 24 Giugno
2017**