

## PROVINCIA Valdichiana

# Chianina e Syrah, l'evento è servito Chef stellati in arrivo da mezza Italia Via alla tre giorni del buon vivere

Da oggi a domenica Cortona torna per la sesta edizione a celebrare due dei suoi prodotti più importanti. Tra le protagoniste di casa nostra Silvia Baracchi: «Fa piacere incontrarsi e condividere le nostre esperienze»

di **Laura Lucente**  
CORTONA

**Cortona** si riconferma «ombelico» prediletto per una rimpatriata tra chef stellati. Ben 12 quelli pronti a dare bella mostra di sé alla tre giorni di «Chianina e Syrah» che torna per la sua sesta edizione a celebrare il buon vivere onorando due prodotti principi di questa terra. A loro si affiancheranno gli ottimi chef del territorio per dar vita ad una brigata di oltre 50 elementi. Tra le stelle di casa nostra non mancherà la stella Michelin cortonese Silvia Regi Baracchi padrona di casa del Relais il Falconiere. «Ci sono molti elementi che concorrono al successo di una manifestazione come Chianina e Syrah – spiega la Baracchi – in primis proprio la città di Cortona che rappresenta sempre una garanzia. La seconda ragione è proprio la possibilità di proporre piatti con la chianina, una carne versatile che si presta a moltissime e interessanti interpretazioni. Questo, poi, è un periodo azzecato anche per una manifestazione come questa, visto che non è ancora ripartita a regime la stagione turistica e possia-



La chef stellata cortonese Silvia Baracchi

mo permetterci di uscire dai nostri locali per occasioni belle come queste. Fa sempre piacere incontrarsi e condividere le nostre esperienze».

**La chef** Baracchi proporrà un piatto immancabile anche sul suo menù del Falconiere: la lingua spolverata di the affumicata accompagnata da passion fruit. «Sono una appassionata dei tagli del quinto quarto della chianina e quest'anno, per al-

tro, proporrò anche nel mio ristorante quasi esclusivamente piatti fatti con lingua, coda, guancia o stomaco come l'amato lampredotto». Tra gli altri chef che popoleranno le cene di gala di Chianina e Syrah, già sold out da settimane, ci sarà anche Iside De Cesare cuoca stellata della Tuscia che proporrà un tortello ripieno di coda di chianina, Alessandro Ferrarini del Franco Mare (Marina di Pietrasanta), che si diletterà in un

ossobuco di chianina alla versiliana e anche Enrico Mazzaroni, chef stellato sibillino, che dopo il terremoto de 2016 si è reinventato un nuovo locale a Porto Recanati guadagnando in poco tempo l'ambita stella. Il suo piatto sarà una sfera di parmigiano con tartare di chianina. Non solo carne, visto che Giuseppe Aversa Chef dello stellato «Il Bucco a Sorrento» si cimenterà in un piatto con astice blu e aglio della Valdichiana. Lo chef stellato Cristiano Tomei, ormai un habitué della manifestazione preparerà invece uno speciale pranzo domenica a cui potranno partecipare solo 30 commensali. Il tutto abbinato ai migliori Syrah presenti all'evento. **La manifestazione** nasce grazie all'organizzazione di Terretrusche e al Consorzio Vini Cortona con il sostegno dell'amministrazione e di Cortona Sviluppo. Fulcro degli eventi il centro convegni Sant'Agostino dove da oggi a domenica sarà possibile partecipare a numerosi attività tra cui talk e cooking show. Il premio «Cortona, Terra di Syrah 2023» andrà alla famiglia Marchesi Antinori, mentre quello dedicato al «Buon Vivere Città di Cortona 2023» andrà al Console generale degli Stati Uniti d'America Ragini Gupta.

Il sapore  
nel bicchiere

«UNA CORSA ALLE ISCRIZIONI»



**Stefano Amerighi**  
Presidente consorzio vini Cortona

**La manifestazione** vuol rendere questo evento motore di innovazione e di attrazione verso il mondo del vino nazionale ed internazionale, confermando Cortona come patria indiscussa in Italia proprio per il vitigno Syrah. Oggi alle 10 si partirà con un simposio dal tema attuale «Syrah e cambiamenti climatici, strategie di adattamento ed effetti sulla produzione» 40 le cantine presenti alla manifestazione con interessanti etichette provenienti dal Rodano. «Mai come quest'anno c'è stata una corsa ad iscriversi a quello che qualcuno definisce già l'evento unico nel suo genere sul nostro vitigno del cuore», conferma il presidente del consorzio vini Cortona Stefano Amerighi,