

AMATRICIANA DAY 2017 AL FORTE BELVEDERE



Il 7 settembre torna Amatriciana Day” a Firenze al Forte Belvedere. Dalle ore 20.00 pasta all’amatriciana per tutti, insieme ai piatti “griffati” da 16 chef toscani e fiorentini, stellati e non. I fondi raccolti verranno utilizzati per il restauro del Polo Agroalimentare di Amatrice (Rieti).

Amatriciana Day 2017 a Firenze, una pioggia di stelle per aiutare i terremotati

Un anno dopo, la solidarietà per [Amatrice](#) non si ferma. A dodici mesi esatti dal primo “[Amatriciana-](#)

[Day](#)”- la serata benefica organizzata sulla terrazza del Forte Belvedere per raccogliere fondi a favore delle popolazione colpite dal sisma che ha devastato l’Italia centrale - l’iniziativa ritorna il 7 settembre con una nuova edizione. L’appuntamento coinvolge alcuni dei più rinomati chef fiorentini e toscani, che hanno ris-

posto con grande generosità all'appello lanciato sul web per dare un segnale di continuità con l'iniziativa dell'anno scorso.



Il programma dell'Amatriciana Day 2017

Il programma dell'Amatriciana Day 2017 a Firenze prevede una cena a buffet aperta al pubblico, con un'offerta interamente devoluta per il restauro dell'edificio che ospita il Polo Agroalimentare di Amatrice, che - fino al momento del crollo - promuoveva studi e ricerche a favore del settore agroalimentare, definendo gli standard qualitativi per i prodotti tipici del territorio, garantendo regole per i controlli e attribuendo il marchio di qualità alle produzioni locali.

Insieme alla pasta all'amatriciana, però, i partecipanti potranno assaggiare anche i piatti "signature" di 16 importanti chef del panorama fiorentino e toscano: si tratta - in ordine rigorosamente alfabetico - di Gabriele Andreoni (Gurdulù), Fabio Bianconi (Castello del Trebbio), Matia Barciulli (Osteria di Passignano), Silvia Baracchi (Il Falconiere), Peter Brunel (Borgo San Jacopo), Massimiliano Catizzone (Villa La Palagina) Simone Cipriani (L'Essenziale), Stefano Frassinetti (Toscani da Sempre), Paolo Gori (Da Burde), Andrea Perini (Al 588), Stefano Pinciaroli (Ps) Maria Probst (La Tenda Rossa), Filippo Saporito (La Leggenda dei frati), Marco Stabile (L'Ora d'Aria), Edoardo Tilli (Podere Belvedere) e Giorgio Trovato (Presidente FIPPC).



La raccolta fondi

I fondi raccolti durante l'Amatriciana Day 2017 saranno consegnati nelle mani di un rappresentante del Comune di Amatrice. Alla luce della partecipazione di chef di prestigio, l'evento ha ottenuto il patrocinio della prestigiosa World Gourmet Society, che conta tra i suoi membri 8 chef presenti.

"A un anno di distanza dalla prima edizione - spiega Marco Gemelli, "Il Forchettiere", organizzatore insieme a Once Events - chiediamo a Firenze di ripetere la straordinaria prova di generosità di quella sera. Crediamo che la solidarietà, quella più sincera, debba continuare anche quando i riflettori si spengono e i microfoni si allontanano. Ad Amatrice c'è ancora bisogno di tanto, e vogliamo chiamare a raccolta la popolazione di Firenze perché dia una volta di più il suo contributo.

Anche quest'anno, la prima risposta di Firenze è incoraggiante, con decine di messaggi di adesione non solo da parte degli chef ma anche di fotografi, produttori di vino, professionisti e cittadini interessati a partecipare, anche solo come volontari. Ognuno sta contribuendo alla realizzazione dell'iniziativa con generosità, in base alle proprie disponibilità e ai talenti personali. Il contributo di tutti è importante: chi fosse interessato ad aderire all'Amatriciana Day 2017 può scrivere a marco@ilforchettiere.it, ma l'importante è che giovedì 7 settembre la città salga al Forte Belvedere per dare un forte segnale di vicinanza alle vittime del sisma".



Ringraziamenti

L'Amatriciana Day 2017 a Firenze è stata resa possibile grande al contributo di numerosi fornitori: la pasta all'amatriciana è stata messa a disposizione dal catering 'Guido Guidi', mentre a preparare schiacciate e cantucci sarà Lul Vulashi, il fornaio-eroe di "Pane, amore e fantasia" noto per precedenti iniziative di solidarietà. Il vino è offerto da Ruffino e dalla Tenuta Moriano, il cioccolato dal *maitre chocolatier* Andrea Bianchini mentre il caffè è offerto dalla torrefazione Mokaflor e i gelati da [Vetulio Bondi](#) e da Paolo Pomposi (Badiani). In degustazione ci saranno anche alcuni dei migliori oli EVO toscani, portati selezionati da "Il Magnifico". A ogni chef verrà infine donato uno speciale grembiule personalizzato da Divide & Divide.

Infine un particolare ringraziamento al Comune di Firenze che ospita l'iniziativa nella struttura museale Forte di Belvedere, a il Bar del Forte e alla società Rear che fornirà il servizio di guardiania e sorveglianza, ai fotografi ufficiali Paolo Matteoni e Alessandro Fabiano, e al videomaker Gilberto Bertini.

Tuscany News: i comunicati stampa dei più importanti uffici stampa italiani sugli eventi made in Tuscany più interessanti, naturalmente selezionati da TuscanyPeople.

Foto di copertina ©TuscanyPeople

