

COOKSTOCK 2015: A PONTASSIEVE LA CUCINA È POESIA



Dal 4 al 6 settembre a Pontassieve (Firenze) arriva la seconda edizione di Cookstock, la manifestazione enogastronomica che vede al centro prodotti del territorio, sapori antichi, l'arte del cucinare e del mangiar bene e alcune delle personalità di spicco dell'enogastronomia toscana.

"Cucina non è mangiare. È molto, molto di più. Cucina è poesia." Sembra abbiano pensato questo il Comune di Pontassieve, l'associazione culturale *Cavolo a Merenda* e la storica e prestigiosa Azienda Ruffino quando hanno deciso di trasformare il borgo alle porte di Firenze in un salotto del gusto a cielo aperto, lungo un percorso che si snoda tra le vie del centro storico, partendo dalle cantine Ruffino fino a piazza Verdi, con tappe *gourmand* intermedie dove riscoprire il sapore del cibo di strada, ritrovare intatti gli odori dell'infanzia, degustare le eccellenze che, puntualmente, ogni stagione il nostro territorio offre a chi si lascia corteggiare.

Tuscanypeople





Photo credit: "Tenimenti Ruffino" www.ruffino.com

La seconda edizione di "Cookstooock - Ove la Sieve al Gusto si confonde" debutta stasera con i primi appuntamenti fissi: le degustazioni presso l'Angolo del Caffè, allestito in Largo Ghiberti per concedersi una pausa di puro relax con le miscele espresso Cesare Magnelli, l'Aperitivo con Ruffino, Visto e Mangiato e i primi due *cooking show* condotti da Leonardo Romanelli, figura poliedrica del panorama enogastronomico italiano, gastronomo e sommelier, ma anche scrittore, autore e conduttore radiotelevisivo.



Una presenza, quella del critico e giornalista fiorentino, che conferma l'indubbio valore di una kermesse nata dall'intraprendenza degli artigiani del gusto toscani o formatisi nella terra della buona tavola, quella che senza fronzoli, ma con grande spontaneità ha conquistato i palati di tutto il mondo per quel suo essere arte allo stato puro, un incontro tra i frutti della natura e l'ingegno dell'uomo, tra la bellezza e la tecnica.

Da oggi fino a domenica sarà possibile mangiare e respirare toscano, grazie all'esperienza di chef quali Iglés Corelli (Atman Lamporecchio Pistoia), [Enrico Panero](#) (Da Vinci, Eataly, Firenze), Entiana Osmenzeza (Se.St in Arno), [Peter Brunel](#) (BSJ Firenze) e Andrea Mattei (Meo Modo del Borgo Santo Pietro Chiusdino Siena), Stefano Frassinetti (Toscani da sempre), che condurranno dimostrazioni con assaggi a porta Filicaia, sul Ponte Mediceo e sulla Torre Fiorentina.



Da non perdere, perché ne faranno di cotte e mangiate, le creazioni e i suggerimenti di chef del calibro di Paolo Gori (Da Burde), Saverio Giuliani (Harry's Bar), Matteo Giuliani (Touch Firenze), Christian Borchì (Antica Porta di Levante), Edoardo Tilli (Podere Belvedere), Gianni Nardoni (Da Sergio) e Vanessa Incerpi Montbrun (con dimostrazione e assaggi di cucina vegana), che cucineranno in piazza Verdi e in piazza XIV Martiri, dove una *new entry* consigliatissima di questa edizione 2015 è il pranzo sulla terrazza affacciata sul fiume Sieve.

Durante la tre-giorni enogastronomica, inoltre, le Cantine Ruffino saranno aperte per degustare in loco l'oro di Bacco, ma le sorprese non sono finite.





Photo credit: "Tenimenti Ruffino" www.ruffino.com

Per accompagnare sia le pietanze consumate al tavolo che il tour culinario con assaggio e vista, accanto agli chef vi saranno noti esperti di vino come Andrea Gori e giornalisti come Paolo Pellegrini e Benedetto Ferrara, il quale, sulla scorta del successo dello scorso anno, condurrà nuovamente una degustazione dal titolo eloquente: *"Goal e vino. I più bei momenti della Fiorentina"*, ovvero il rosso nel calice e il viola nel cuore. Astenersi non Fiorentini.

Spazio dunque ai cocktail di vino a cura di due diversi *mixologist* ogni sera (domani sarà la volta di Lorenzo Di Carlo e Thomas Martini), alle enoteche Ruffino e Chianti Rufina, alle birre artigianali, al caffè e soprattutto ai *foodtruck*, che con il loro carico di profumi e aromi animeranno piazza Vittorio Emanuele II, facendo venire letteralmente l'acquolina in bocca ai passanti.



Piazza Boetani, invece, sarà l'oasi dei più piccoli, con pizza e gelato artigianale e un nutrito programma di animazione, laboratori sul cibo e attività su ambiente e sport.

Non mancheranno i momenti legati alla sensibilizzazione e alla cultura, tra cui segnaliamo, sabato pomeriggio alle ore 17.30, la presentazione del libro *"Appetiti estremi"*, scritto a quattro mani dall'"enogastrogiardiniera" Stefania Pianigiani (autrice del blog www.lafinestradi Stefania.it) e dalla microbiologa, poi divenuta ristoratrice e sommelier, Sabrina Somigli, autrice del blog EcceKitchen, e la mostra fotografica di Amalie R. Rothschild, testimone della rivoluzione Rock degli anni '60, visitabile per tutto il weekend, dalle 16 alle 23, presso la Sala delle Colonne del Palazzo Comunale.





Photo credits: www.lafinestradi Stefania.it

Sempre in Comune, ma nella Sala delle Eroine, domattina alle ore 10.30 è in programma il convegno “*Sprecare il cibo è rubare al futuro*”, con la partecipazione di Raffaella Grana, Presidente Slow Food Toscana, e Marco Remaschi, Assessore regionale all’Agricoltura, per una riflessione urgente su tematiche tanto quotidiane quanto preziose e intergenerazionali.

Dulcis in fundo, come ogni Cookstock che si rispetti, a fine serata, con i sensi inebriati, ma ancora un posticino per il dessert, arriva Simone Bellesi, titolare di tre, quasi quattro Caffè Neri (Firenze – Sesto Fiorentino – Calenzano e...) con la sua scuola di pasticceria e il capolavoro è fatto.

Ancora qualche chiacchiera sulle note dei *live show* in Piazza Verdi e si può rientrare a casa, come si suol dire, cotti ma felici.

Per maggiori info: cookstock.it