

SCARPERIA

“Ciccia” in tavola per l’Accademia

UN INCONTRO per celebrare un’eccellenza del territorio diventata tale, a livello internazionale, anche perché utilizza i prodotti del territorio stesso. E’ in questa chiave di lettura che va letta l’ultima iniziativa della delegazione Mugello dell’Accademia italiana della cucina che, con colleghi delle delegazioni emiliane e romagnole, si è riunita all’antica Osteria da Nandone, in località Omomorto. Al centro dell’incontro ovviamente la carne, anzi la “ciccia” per dirla alla Toscana. Qui, del resto, lo ha anche scritto il britannico “Telegraph” che ha stilato la classifica dei ristoranti dove si mangia la migliore carne del mondo, e l’unico italiano è appunto Nandone. “Preparata davanti ai vostri occhi è così tenera che si taglia con un cucchiaino”; scriveva il quotidiano inglese. E Nandone lo ha confermato nella sua “lectio magistralis” tenuta davanti a una platea competente.

Riccardo Benvenuti



MUGELLO

Edison, stavolta è in gioco il futuro
La fabbrica di balocchi vende casa

BARBISANO *Non affrettarsi: «Parte dell'immobile passerà ai privati»*

CAR **TUTTO SOTTRATTO, CONVIENE.**

8.750 €
- 1.000 €
= 7.750 €

CON LA SPERIMENTAZIONE PANIA A 8.750 €
E LA FINANZIARIA MENDOMILLE CHIAVI 7.750 € (con 0€ di anticipo)

www.car.it