

Rassegna fotografica 28 Ottobre 2008

TERRA MADRE TOSCANA – Il giusto gusto

EnOsteria Il Bacchino - Via Ximenes Massa Marittima Gr

Se questa serata fosse stata un esame il nostro **Magdy Lamey** sarebbe stato promosso alla grande, infatti l'Enosteria ci ha accolti con amicizia, professionalità, volontà collaborativa e tanto stile.

L'impegno era grande, non si trattava solo di gustare le ottime proposte della cucina di **Neva**, tra l'altro ben abbinata agli ottimi vini di MaremmaAlta proposti dall'amico viticoltore **Stefano Rizzi**; c'era da gestire la motivazione della serata, quell'incontro con le Comunità del Cibo ospiti della Condotta nel progetto Terra Madre Toscana: **Enric Bartrà, Angela Cortada, Irene e Facundo Vidal** provenienti dalla Catalogna (Spagna), **Mohamed El-Medani** e **Ahmed Neseem** dall'Oasi del Fayoum (Egitto); per l'occasione erano presenti due Soci che rappresentavano il Comune di Massa Marittima, il Sindaco **Lidia Bai** e l'Assessore **Dino Roccabianca**; tra gli ospiti anche **Leonardo Dell'Aiuto**, Fiduciario della Condotta di Volterra, con la quale abbiamo condiviso l'ospitalità alla Comunità egiziana.

Tante le parole dette nei molti interventi, il tutto addolcito infine da **Alessio Tesseri** che a nome dell'azienda Amedei ci ha presentato la nuova linea di cioccolata.

Annarita Cerboni

EnOsteria IL BACCHINO

Via Ximenes - MASSA MARITTIMA (GR)

Appuntamento particolare che concretizza una delle cene che si terranno contemporaneamente in 23 Condotte Slow Food della Toscana, cene volute per celebrare l'unione della nostra regione con l'ideologia di Terra Madre e con i popoli provenienti da tutto il mondo. Presenti i membri spagnoli della Comunità del Cibo di Catalogna "Presidio della Malvasia di Sitges", graditi ospiti della Condotta Slow Food e di tutto il territorio del Monteregio, che rappresentano quell'avanguardia di viticoltori che a fine 2009 verranno nel territorio toscano per la grande manifestazione Vignerons d'Europe. Sarà presente anche la Comunità del Cibo "Produttori di verdure ed erbe aromatiche biologiche del Fayoum" proveniente dall'Egitto centrosettentrionale; sono loro che hanno ispirato la realizzazione della Cena presso il locale del nostro amico egiziano Magdy La-mey, socio Slow da quando esiste la Condotta (è stato membro del primo Comitato di Condotta). Alla cena saranno presenti anche rappresentanti dell'Amministrazione Comunale di Massa M.ma e di Ucodep e Regione Toscana (partners istituzionali del progetto Terra Madre Toscana); Magdy ha messo molto di suo nell'organizzare quest'evento... dal reperire "le bollicine" a coinvolgere la presenza della magnifica azienda cioccolataia Amedei, a predisporre un menù concreto, abitualmente in lista, realizzato con pesce fresco e pasta casalinga, che ben rappresenta l'EnOsteria ed i prodotti del territorio. Per la serata Il Bacchino propone anche due menù da concordare per Baby e Vegetariani.

Tra gli ospiti sarà presente anche Stefano Rizzi, esperto navigatore dei flutti enoici che ci presenta MaremmaAlta la sua ultima "imbarcazione" con la quale porterà bottiglie del nostro territorio in tutti i porti del mondo.

LA CENA DI TERRA MADRE - Martedì 28 Ottobre ore 20

ACCOGLIENZA: con lo champagne Pol Rogger brut riserva e differenti sfiziosi stuzzichini

PRIMO: degustazione gnocchi fatti in casa da Neva, impastati con pesce fresco su sugo rosé dello stesso pesce

SECONDO: semplicemente "Cacciucco del Bacchino" fatto rigorosamente con pescato fresco

DOLCE: Presentazione della nuova linea "For You" di cioccolato Amedei abbinata ad un ottimo Rum

I VINI in accompagnamento al menù sono presentati dall'Azienda Agricola MaremmaAlta di Stefano Rizzi :

La Listra (Vermentino) – Rosa del Salto (Rosato) – Poggio Maestro (Sangiovese) – Guardamondo (Rosso Riserva)

▲ La locandina dell'iniziativa



▲ Roccabianca con gli ospiti in Comune a Massa Marittima ▼ Gli egiziani del Fayoum





**▲ La sala dell'EnOsteria Il Bacchino che ha ospitato la cena di Terra Madre 2008
Magdy Lamey e Fabio danno inizio all'aperitivo di benvenuto ▼**





▲ Varie fasi della cena di Terra Madre del 28 Ottobre ▼





**▲ Magdy “Enosteria Il Bacchino”, Stefano Rizzi “MaremmAlta”, il Sindaco Lidia Bai
Il saluto di Enrich Bartrà del Presidio della Malvasia di Sitges (Catalogna) ▼**





▲ Magdy traduce Ahmed Neseem Bayard del Fayoum Agro Organic Development Association
Stefano Rizzi presenta i suoi vini, tutti Doc Montereale di Massa Marittima ▼





**▲ La presentazione della nuova linea di cioccolato Amadei
Altri conviviali accolti nel privé dell'EnOsteria ▼**

