

La rivista L'AcquaBuona ha organizzato una serie di degustazioni e una grande cena

A Lido la due giorni dei grandi vini

Terre di Toscana: all'Unahotel 300 etichette e 80 produttori

LIDO. Una fine settimana tutto all'insegna del gusto e dell'alta enogastronomia quello che attende la Versilia con la seconda edizione di Terre di Toscana, evento organizzato dalla rivista enologica on line L'AcquaBuona (www.acquabuona.it) che si svolgerà a Lido, presso l'Una hotel domenica e lunedì.

Saranno presenti (per festeggiare il decennale della testata) 80 grandi produttori to-

scani con oltre 300 etichette in degustazione, insieme ad una selezione gastronomica approntata da veri e propri artigiani del gusto, ad animare le sale del prestigioso albergo.

Un parterre da brivido sbarcherà in Versilia. Da Bolgheri a Montalcino, dal Chianti Classico alla Val di Cornia, da San Gimignano a Montepulciano, senza dimenticare la Maremma dei Morellino e dei Montecucco, la Lucchesia e i Colli di Luni, le Colline Pisane e quelle Aretine, saranno presenti a Lido le migliori firme regionali per offrire e raccontare i loro grandi vini al pubblico degli appassionati e degli operatori.

Evento nell'evento, la cena della domenica sera, da viverci in compagnia dei vignaioli; cena che avrà luogo nel luminoso ristorante di Una Hotel e dove l'estro del talentuoso

chef Maurizio Marsili si esprimerà secondo stuzzicanti proposte culinarie, ad accompagnare una selezione enoica ad altissimo indice di suggestione: 150 etichette in degustazione libera servite da sommelier professionisti.

Nella giornata di domenica sarà attivo un servizio navetta gratuito da/per la Stazione di Viareggio per coloro che avranno scelto il treno per arrivare in Versilia.

I vignaioli. Ecco l'elenco dei produttori presenti.

Ambra, Ampeleia, Baracchi, Boscarelli, Caiarossa, Canalicchio-Franco Pacenti, Capanelle, Castell'in Villa, Castello

di Bolgheri, Castello del Terriccio, Castello di Monsanto, Castello di Potentino, Col di Bacche, ColleMassari, Conti Costanti, Cosimo Maria Masini, Domini Castellare di Castellina, Fattoria Corzano e Paterno, Fattoria del Cerro, Fattoria di Montechiari, Fattoria Selvapiana, Fontemorsi, Fontodi, Giardini Ripadiversilia, Grattamacco, I Balzini, Il Borghetto, Il Colle, Isole e Olena, La Poderina, Le Cinciole, Macea, Montenidoli, Montepepe, Monterufoli, Montevertine, Montrasio-Il Colle, Siro Pacenti, Panizzi, Petra, Piaggia, Pian dell'Orino, Pietroso, Podere Salicutti, Podere San Giu-

seppe-Stella di Campalto, Podere Còncori, Podere Fortuna, Podere Il Palazzino, Querciabella, Riecine, Rocca di Castagnoli, Ruffino, Salustri, Michele Satta, Tenimenti Angelini, Tenuta Argentiera, Tenuta Col d'Orcia, Tenuta dell'Ornellaia, Tenuta di Collosorbo, Tenuta di Valgiano, Tenuta Le Potazzine-Gorelli, Tenuta Lenzini, Tenuta Podernovo, Tenuta PoggioVerrano, Tenuta Roccaccia, Tenute Guicciardini Strozzi, Tenute Niccolai, Terrenzuola, Tolaini, Uccelliera,

Saranno presenti anche i prodotti della nostra zona, dai salumi di Gombitelli all'olio quercetano



Varramista, Vecchie Terre di Montefili, Ventolaio, Vignamaggio, Villa di Geggiano, Villa Patrizia, Villa Petriolo.

La gastronomia. Una lista dei prestigiosi prodotti gastronomici presenti: l'uovo di Paolo Parisi, il Salumificio artigianale di Gombitelli, I formaggi di Corzano e Paterno, la Cinta senese di Arcadia, gli oli dell'Associazione Olivo Quercetano, il Biscottificio Piemonte di Angelo Dogliani, il cioccolato di Passion Cocoa.

Menù della serata. Aperitivo, Novellame croccante, cro-

stini con pesce marinato, verdure in tempura. Al tavolo: passatina di fagioli con bocconcini di sugarello, garganelli di pasta fresca con ragù di cortile, variazione di cinta in dolce cottura, semifreddo al vinsanto toscano con frutta caramellata e mandorle.

Info. Orari degustazione: domenica 8 marzo ore 12-19 (ingresso 15), lunedì 9 marzo ore 11-18 (ingresso 15).

Cena in compagnia dei produttori: domenica 8 ore 21 (ingresso 45). Info e prenotazioni: info@acquabuona.it

