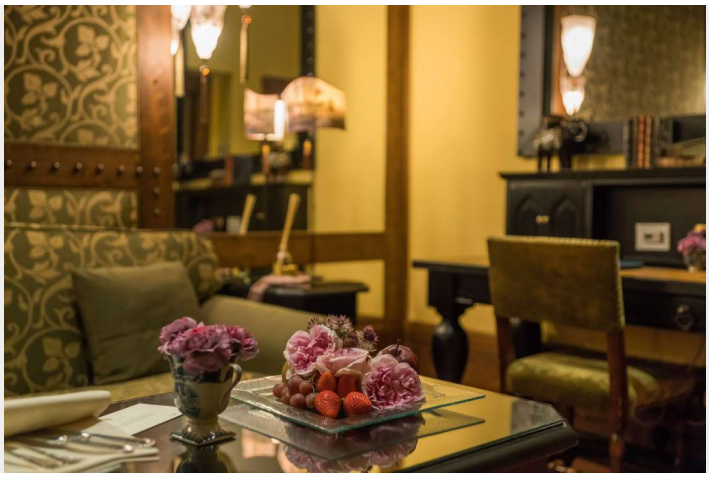
FIRENZE, IL BERNINI PALACE HOTEL PRESENTA PER LA FESTA DELLA DONNA 2018, IL MENU UNA DONNA DOLCE&FORTE



Categories: Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News

Una Donna Dolce&Forte è la serata speciale organizzata da **Firenze Spettacolo** con la "direzione artistica" di Veronica Triolo, esperta di pasticceria e cioccolato, in occasione di **Fuori di Taste**, la rassegna di eventi enogastronomici che in città scalda il terreno a Taste, il salone dedicato da Pitti Immagine alle eccellenze del gusto e del food lifestyle, in programma alla Stazione Leopolda nel weekend 10-12 marzo 2018.



Il titolo gioca sulle doppie virtù della Donna, la Dolcezza e la Forza e si svela poi su un gusto tutto da riscoprire della nostra cucina, il "dolce&forte" appunto, che non è un modo di cottura, ma una salsa che accompagnava oppure veniva aggiunta a fine cottura alla cacciagione cucinata in salmì: così facendo il contrasto del dolce e del forte era accentuato al massimo.

Il tema è interpretato dallo Chef, Enrico Lo Presti con una briosa e creativa cena in salmì ambientata nei suggestivi saloni del **Bernini Palace Hotel**, in Piazza San Firenze, spesso sede di eventi gettonatissimi.

Il gran finale è invece firmato da 3 Maestri Pasticceri, stelle indiscusse nel panorama toscano dell'alta pasticceria, con un Maestro Cioccolatiere, giovane talentuosa promessa nel mondo del



cioccolato. Quattro grandi personaggi, per la prima volta insieme sulla scena fiorentina: Simone Bellesi, Luca Mannori, Massimo Marcellini e David Bellotti. Ognuno presenta una creazione inedita, dedicata alle donne che hanno amato e che amano. Scopriamo così: Regina Margheria, La Pralina Olga, Il Colore dei Macaron ed Una Donna da 10.

Il menù è aperto con una ricca scelta di finger food: tartare di salmone marinato all'arancia e ribes; tempura di gamberi su passata di ceci e olio al rosmarino; piccolo flan di pecorino con caramello al miele e timo; spiedini di pollo con bacon croccante e rucola con riduzione di aceto balsamico; falafel con thaina e valeriana; angolo di salumi e formaggi toscani con schiacciata artigianale; piccolo fritto di verdure in tempura alla birra; insalatina mimosa. Poi la torta del cavolo nero; la minestra di pane grassa con sfumata di rosmarino e salsiccia; purea di patate mugellane, cacao amaro e tartufo nero; trofiette nel ragout dolce di zucca gialla ed il forte d'aceto balsamico con ricotta affumicata; fino alla tacchinella farcita d'agrumi in salsa dolceforte con fagioli all'uccelletto nel fiasco.

Quattro cantine toscane partecipano alla serata con i loro vini, anche quelli da dessert: la Fattoria di Piazzano di Empoli, Cantine Ricci dall'aretino, la Bruscola da San Casciano, il Birrificio del Forte da Pietrasanta e Sparla & Gerardi, con il suo "Ronchi Pichi", vino aromatizzato dal sapore d'altri tempi, e lo Champagne Brut Rose' "Jean-Pierre Lamoureux".

www.hotelbernini.duetorrihotels.com

(i.c.)