

Sabato 8 ottobre è iniziata la Fiera di Scandicci e con essa sono iniziate anche le “Cene della Fiera” da Bobo all’Acciaio.

I soci “cuochi” della prima cena sono stati Leonardo Fallani e Paolo Leonelli aiutati da Eleonora Galli.

La cena aveva per titolo “ **La cucina dei contrasti** “ e mai titolo fu più azzeccato. Dall'antipasto al dolce si sono susseguiti contrasti di sapori, di colori e anche di temperature.

Antipasto: contrasto di temperatura. “Brivido di Caprese con pomodorini confit” : elaborazione in versione gelato della mozzarella (Gelateria Gippino di Lastra a Signa) accompagnata da pomodorini glassati in forno a bassa temperatura.

Primo piatto: contrasto di colori e sapori. “Contrasto di risi su salsa allo zafferano” : risotto rosso di bietola tendente al dolce e verde di spinaci tendente all’amaro divisi da una salsa di zafferano gialla.

Secondo piatto: contrasto di sapori. “Sautè di maiale, radicchi saltati e salsa a sorpresa” : elaborazione di crema pasticciera in versione salsa. Salsa dal sapore particolare con tendenza al dolce e quindi in contrasto con lo spezzatino magro di maiale e soprattutto con l’amaro dei radicchi saltati in padella.

Dolce: anche qui contrasto di sapori. “Crostatina alla confettura piccante” : crostatina farcita con marmellata allo zenzero e accompagnata da gelato di ricotta (sempre Gippino).

il tutto annaffiato dal buon rosso di Mosciano 2015 (fattoria Poggio Arioso).

Grande successo di pubblico che ha gradito tutti i piatti e ha a lungo applaudito i soci “cuochi”. (*Armando Pedullà*)