

MERCOLEDÌ 9 LUGLIO

Tutti Pazzi Per i Semi

I pani ai semi di sesamo, papavero, lino... conditi con l'Olio di Querceta. La "Semizuppa": di verdura, legumi e tanti sani semi.

Ecco l'inizio scoppiettante della IV edizione dell'Aperitivo Mediceo. Si parte con l'associazione Olivo Quercetano e con una straordinaria zuppa che alle classiche verdure e legumi aggiunge i semi per dar vita alla "Semizuppa".

Ospiti:

Cristina Pellizzari dell'Associazione Olivo Quercetano e titolare del ristorante "Antico Uliveto" Pozzi di Querceta

Ettore Neri Sindaco di Seravezza

Franco Carli direttore generale "Fondazione Terre Medicee"

Corrado Benzio giornalista enogastronomico

Chef: **Gaio Giannelli**

Ristorante: **Il Pozzo di Bugia** Querceta

MERCOLEDÌ 16 LUGLIO

Con la Magica Melissa la Salute è nel Piatto

Una torta unica realizzata con l'Ortica dell'Orto: la melissa

Il nome **melissa** sembra derivi dal greco la cui radice **meli** significa **miele**. Questo perché il profumo della pianta attira le api, che ne succhiano volentieri il nettare. Ma sono tante le proprietà della melissa capace di attenuare ansia e dolori mestruali, colite e mal di testa.

Ospiti:

Mario Andreini Presidente Toscana Miele

Paola Pardini direttore Fondazione Campus (Lucca)

Chef: **Gianluca Bigotti**

Ristorante: **Da Giannino** Ripa di Seravezza

MERCOLEDÌ 23 LUGLIO

Sapori Forti

Peperoncini e Insaccati

Protagonisti di questo incontro le salse al peperoncino di Massimo Biagi con la più grande collezione di peperoncino presso l'Azienda Carmazzi; il pane e la "Focaccia del Cavatore" del Panificio Folini; i prodotti della Garfagnana, tra cui il prosciutto "Bazzone", la mondiola, il salame podere, il biroldo, la pancetta e la guancia.

Ospiti:

Massimo Biagi "Il Collezionista di Peperoncini"

Marco Carmazzi Azienda Agricola Carmazzi

Gianluca Domenici Editore: Versilia Gourmet — Paspartu — Chicchi di Riso

Il Norcino: **Elsio Bellandi**

Prodotti di filiera: "Podere Le Pianacce" realizzati da "Antica Norcineria Bellandi"

MERCOLEDÌ 30 LUGLIO

Le Acciughe e la Montagna

Quando il Farro scende a valle per incontrare le Acciughe

Il farro incontra le acciughe per dar vita ad una festa a cui parteciperanno erbette, verdure ed un filo di olio buono.

Ospiti:

Giovanna Camarligli Responsabile Igiene alimenti e nutrizione, Azienda Usl 12 Viareggio

Lorenzo Satti Presidente del Consorzio del farro della Garfagnana IGP

Marco Bellentani giornalista enogastronomico "La Gazzetta di Viareggio"

Romano Citti presidente "Fondazione Palazzo Boccella"

Chef: **Aele Caniddu**

Ristorante: **Taverna "Le Gradole"** Seravezza

MERCOLEDÌ 6 AGOSTO

Melanzane Mon Amour

I mille modi di cucinare questo straordinario regalo della natura

La melanzana, un tempo bistrattata, è finalmente entrata a pieno titolo nell'olimpo degli ortaggi estivi. Oggi ve la faremo assaggiare in tanti modi diversi.

Ospite: **Ettore Borzacchini** al secolo Giorgio Marchetti. Scrittore.

Chef: **Eno Bongiorno e Fulvia Pellegrini**

Ristorante: **Ulisse** Seravezza

MERCOLEDÌ 13 AGOSTO

Duetto di Erbe: di Mare | le Alghe di Terra | le Aromatiche

Quando le alghe del mare si fondono con le tradizionali erbe aromatiche

Per i Vegani e tutti quelli che amano la buona tavola, una torta unica, frutto del perfetto connubio tra le erbe del mare e quelle della terra.

Ospite: **Maurizio David Bertozzi** Naturopata

Chef: **Giuliana Bonci e Francesca Bracchi**

Gastronomia: **Bonci** Seravezza

MERCOLEDÌ 20 AGOSTO

Le Torte dell'Orto

"Torta Girasole" con erbette, papavero e pinoli. "Torta Rustica" con zucchini alla menta, fiori di trifoglio e speak

La "torta girasole" con erbette, papaveri e pinoli, la "torta rustica" con zucchine alla menta, fiori di trifoglio e speak.

Ospite: **Gino Carmignani** detto "Il Fuso" (Presidente del Consorzio dei Vini di Montecarlo)

Chef: **Francesca Giannarelli**

Pasticceria: **La Parigina** Seravezza

