

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



FONDAZIONE  
TERRE MEDICEE

Comune di Seravezza

## PALAZZO MEDICEO DI SERAVEZZA

Patrimonio Mondiale UNESCO

5 luglio—7 settembre 2014



### Orario:

Lunedì—Venerdì: 17.00—24.00

Sabato e Domenica: 10.30—12.30 e 17.00—24.00

### Ingresso:

intero 6.00 euro

ridotto: 4.00 euro

Per essere sempre aggiornati sui nostri eventi,  
Vi invitiamo ad iscrivervi alla newsletter:  
[www.terremedicee.it](http://www.terremedicee.it)

Tutti i lunedì e mercoledì con orario: 17.30-19.15 e i giovedì di luglio per “**Le notti dell’archeologia**” con orario: 21.30-23.00, laboratori didattici per bambini di età 4-13 anni “**Un Palazzo di giochi**” a cura di Galatea Versilia.

Necessaria la prenotazione. Costi e informazioni: 349-1803349 | 339-8806229.

### COME RAGGIUNGERCI:



## PALAZZO MEDICEO DI SERAVEZZA

Patrimonio Mondiale UNESCO

Viale Leonetto Amadei, 230 | 55047 Seravezza | LU  
tel. 0584 757443 | 756046 | e-mail: [info@terremedicee.it](mailto:info@terremedicee.it)



Comune di Seravezza

FONDAZIONE  
TERRE MEDICEE



Raccontato da Fabrizio Diolaiuti  
e cucinato da grandi Chef  
**Giardino di Palazzo Mediceo**

Tutti i MERCOLEDÌ

dal 9 luglio al 20 agosto alle ore 18.30  
Ingresso Libero e Degustazione Gratuita

Con la partecipazione di Marco Pardini (Naturopata)  
Condito con la musica di Dino Mancino

I prodotti della terra e del mare di Toscana, con particolare riferimento a quelli della Provincia di Lucca, sono i protagonisti del progetto **Aperitivo Mediceo**. Il format, che ha avuto un incredibile successo di pubblico e critica, consiste nel presentare i prodotti ed i produttori degli ingredienti che fanno parte di un piatto. Poi il cuoco esegue la ricetta, il pubblico ed il conduttore fanno domande, chiedono spiegazioni. Ed alla fine dalle chiacchiere si passa ai fatti con una degustazione gratuita di quello che è stato cucinato.

Ecco il programma: