

**MERCOLEDÌ
15 LUGLIO**

Trentolino

Il mais dei comuni storici della Versilia

Viene coltivato soprattutto nella piana dei territori di Pietrasanta e Seravezza; la derivazione del nome lascia intendere una classificazione di una varietà precoce, adatta anche alla semina tardiva. Dalle testimonianze raccolte dai coltivatori locali nel territorio di Querceta, risulta che da più generazioni si tramandano le sementi di questo mais da polenta. Un seme passato di mano in mano da tempo immemore, almeno prima del '900 e coltivato come unico granturco locale fino all'introduzione, nei primi anni '60 del secolo scorso, delle cultivar ibride. Recentemente tornato alla ribalta grazie al lavoro dei contadini custodi, dell'università di Pisa e del Mulino Angeli.

Ospiti **Giacomo Genovesi** Assessore alla Cultura Comune di Seravezza | **Luciana Angelini** Professore Ordinario di Agronomia e Coltivazioni Erbacee UniPi | **Alberto Angeli** Mulino Angeli | **Mario Badiali** Maestro. *Il Trentolino va a scuola*

Chef **Alessandro D'Anteo** Mago farina Querceta | **Gabriele Cini** Autore del libro *Pasticceria con i grani antichi* | Docente **Cordon Bleu** Firenze

Piccola degustazione gratuita. *Biscotti con farina di trentolino*

**MERCOLEDÌ
22 LUGLIO**

I Testaroli della Lunigiana e i Pani di Ulisse

I Testaroli. Presidio slow food. Un sano cibo antico, frutto di una cucina arcaica, che sta riconquistando il gradimento di ristoratori e consumatori. Se dici Lunigiana, dici testaroli. Sono realizzati semplicemente con farina di grano o farro, acqua e sale. Vengono cotti nei testi e poi tornano a nuova vita nell'acqua bollente. I pani di Ulisse, mai banali e straordinariamente buoni.

Ospiti **Andrea e Sergio Padani** Azienda Agricola La Rita | **Gaia Rovai** Nutrizionista | **Mario Fiori** Titolare Ristorante da Ulisse Seravezza | **Andrea de Lucchi** Agricoltore

Piccola degustazione gratuita. *Testaroli conditi con olio e parmigiano. I pani di Ulisse.*

**MERCOLEDÌ
29 LUGLIO**

Stazioni di Posta

Antichi luoghi d'incontri e di ristoro. Seravezza una stazione importante per i viandanti.

Prendendo spunto dal bel libro di Ruggero Larco (MPF editore), faremo un viaggio nel tempo alla scoperta delle antiche stazioni di posta. Tanti aneddoti, tanta storia e tanto cibo. Baccalà marinato, scarpaccia alla camaiores, fritto di paranza, cacciucco, ma anche torte con gli erbi e la verdura.

Ospiti **Ruggero Larco** Autore del libro *Stazioni di Posta* | **Anna Ricci** Delegata Versilia Storica Accademia Italiana della Cucina

Chef **Gaio Giannelli** ristorante **Il Pozzo di Bugia** Querceta

Piccola degustazione gratuita. *Torte di erbi.*

**MERCOLEDÌ
5 AGOSTO**

I semi

Piccoli ma potentissimi

Per fare la Panzanella, e noi la faremo bella croccante, ci vogliono i pomodori e le cipolle. Per fare i pomodori e le cipolle ci vuole un seme. I semi sono fondamentali per la nostra vita e per quella del pianeta. Prenderemo in considerazione i semi dei pomodori: dal Canestrino Lucchese al Pisanello, al blu di Pietrasanta fino ad arrivare al Sun Black, il pomodoro nero...

Ospiti **Francesca Ciuffi** Nutrizionista | **Lucia Paoletti** Agronoma | **Alberto Tomat** Pomodoro Blu. Podere del Viandante - Pietrasanta | **Eugenia di Guglielmo** Autrice del libro *Come un ramo secco*

Chef **Roberto Diena** ristorante **La Brocca** Vallecchia

Piccola degustazione gratuita. *Panzanella Croccante*

**MERCOLEDÌ
12 AGOSTO**

I segreti del Cibo e del Cervello

Il professore Ubaldo Bonuccelli ci svelerà alcuni segreti del nostro cervello mentre gli chef del ristorante *Sotto La Loggia* di Pomezzana, ci diranno i segreti di un piatto straordinario come quello dei *Tagliarini co' fagioli*, fondamentale nell'alimentazione nei secoli scorsi. Conosceremo anche gli ultimi passi in avanti nella ricerca per malattie come Parkinson, Alzheimer e demenze senili.

Ospiti **Ubaldo Bonuccelli** Professore Ordinario di Neurologia UniPi | **Gianfranco Antognoli** Presidente ARNo (Associazione Ricerca Neurologica) *Chef* **Famiglia Gherardi** ristorante **Sotto La Loggia** Pomezzana (Stazzema)

Piccola degustazione gratuita. *Tagliarini co' fagioli*

**MERCOLEDÌ
19 AGOSTO**

Farro. Ceci. Olio e vin bono.

Il farro IGP della Garfagnana, cereale antico recentemente tornato alla ribalta, si sposerà con i ceci della piana lucchese. Il tutto condito con il particolare olio degli olivi quercetani e annaffiato dagli straordinari vini del consorzio dei produttori di Montecarlo di Toscana. Veramente un finale con il botto per questa decima edizione dell'Aperitivo Mediceo.

Ospiti **Lorenzo Satti** Presidente Consorzio dei produttori del farro della Garfagnana IGP | **Leonardo Matteucci** Produttore di ceci. Azienda Matteucci Colle di Compito. | **Cristina Pellizzari** Comunità olivo quercetano | **Gino Fuso Carmignani** Presidente Consorzio vini DOC Montecarlo | **Michele Marcucci** Titolare Enoteca Marcucci Pietrasanta

Chef **Davide Manfredi** **Enoteca Marcucci** Pietrasanta

Piccola degustazione gratuita. *Farro della Garfagnana con crema di ceci e sultano di Lucca*