

IL PROGRAMMA

DOMENICA 2 SETTEMBRE: DAL GIAPPONE ALL'ORTO

Lo Chef Masaki Kuroda del ristorante Serendepico preparerà un menù a base di micro ortaggi dell'azienda Orto-Vivaistica L'Ortofruttifero. In abbinamento i vini della Fattoria Valdrighi e dell'Azienda Agricola Wandanna. Ospiti l'architetto e artigiano Tiziano Lera, lo scrittore e ristoratore Carlo Lemmetti.

LUNEDÌ 3 SETTEMBRE: LO CHEF E IL PEPERONCINO

Nasce dalla ultratrentennale esperienza dell'azienda Carmazzi l'idea di questa serata dove Gianluca Pardini, Master Chef della International Academy of Italian Cuisine, presenterà un menù con i prodotti Mr. Pic, provando ad accostare i gusti decisi del peperoncino con la cucina tradizionale. In abbinamento i vini della Fattoria Il Poggio e della Fattoria Badia Pozzeveri. Ospite della serata l'attore Graziano Salvadori.

MARTEDÌ 4 SETTEMBRE: IL PESCE A MONTECARLO

I migliori prodotti ittici di Viareggio sulle tavole di Montecarlo grazie alla Impresa Pesca Coldiretti. Protagonista della serata lo staff all'Antico Ristorante Forassiepi, che preparerà un menù a base di pesce. I piatti saranno serviti in abbinamento con i vini della Fattoria Vigna del Greppo e della Fattoria del Teso. Ospite il pianista Dino Mancini.

MERCOLEDÌ 5 SETTEMBRE: LA GARFAGNANA NEL PIATTO

La tradizione garfagnina raccontata dal ristorante Syrah. Protagonisti del menù il farro e la trota della Garfagnana, forniti dal Consorzio Tutela Farro IGP della Garfagnana e dall'Associazione Tutela Trota Garfagnina. In abbinamento i vini della Tenuta del Buonamico e dell'Azienda Agricola Anna Maria Selmi. Ospite il neuropata Marco Nardini.

GIOVEDÌ 6 SETTEMBRE: DA SORANA A MONTECARLO

Una serata con il fagiolo di Sorana al Salotto del Vino e del Verde, grazie alla collaborazione dell'Associazione dei piccoli produttori Il Ghiareto, ingrediente principe dei piatti preparati dallo staff dell'Osteria Martinelli. In abbinamento i vini della Fattoria La Torre e dell'Azienda Agricola Podere Lo Sgretoli. Ospiti l'attore e regista Andrea Buscemi e l'attrice Martina Benedetti.

VENEDÌ 7 SETTEMBRE: VIVA LA CICCIA

La penultima serata del Salotto del vino e del verde sarà dedicata alla "Ciccìa". La carne dei produttori Lucchesi dell'associazione Coldiretti Lucca, in abbinamento ai vini dell'Azienda Agricola Stefanini Tronchetti e del vitivinicoltore Carmignani G. Fusco. Ospite il regista e attore Renato Raimo. Durante la serata verranno anche premiati due giovani montecarlesi, Beatrice Carmignani e Marco Carrara, che si sono recentemente laureati in Viticoltura ed Enologia.

DOMENICA 9 SETTEMBRE: CREATIVITÀ, RICERCA E FOLLIA

Il Salotto del vino e del verde si chiude domenica 9 settembre con una serata dedicata alla creatività e alla follia. Lo staff del ristorante Casta D'Uva preparerà per gli ospiti del Palazzo Pellegrini Carmignani un menù con i prodotti del Salumificio Artigianale d'Antraccoli. I vini in abbinamento saranno quelli realizzati dalla Fattoria Montechiari e dall'Azienda Agricola Carmignani Enzo. Ospite lo scrittore ed enogastronomo Beppe Bigazzi.