



25, 26 E 27 DE OUTUBRO DE 2011. ITÁLIA - BRASIL

A CAMINHO DE UMA COZINHA CONSCIENTE

CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA

MESA

TENDÊNCIAS

O FUTURO ACONTECE AQUI



26 DE OUTUBRO, 18h

DARIO CECCHINI

Antica Macelleria Cecchini, Chianti, Itália

O autêntico dono da bisteca

Uma das personalidades mais emblemáticas da Toscana, o irreverente “açougueiro” é quem representa, há 35 anos, a família que há oito gerações trabalha como artesãos da carne. Em um misto de açougue e restaurante, no coração de uma das mais belas regiões do País da Bota, Cecchini orgulha-se de servir a melhor e a “autêntica” bisteca do planeta. Boa parte da matéria-prima de frutas, vegetais e até do azeite sai da propriedade familiar a 3 quilômetros do restaurante.

O inquieto Dario é proprietário de mais duas casas: Solo Ciccia, em que as estrelas são os polpettone e as focacce, e no Dario +, onde o menu privilegia os hambúrgueres e o steak tartar.

TEMA

Dario discorrerá sobre o preparo da legítima bisteca fiorentina, do corte do T-bone alto, de cerca de 6 cm a 8 cm, ao processo de maturação, tempero e cozimento.

