

LA VETRINA DOPO I PASTICCIERI E' IL TURNO DELLO CHEF VINCENZO: DALLA MORTADELLA AL VINO HIBERNUM
E all'Expo oggi è il giorno del menu tutto pratese



I SAPORI di Prato anche oggi protagonisti all'Expo, dopo il successo della vetrina dolce di ieri, con il Consorzio dei pasticceri pratesi (nella foto). Stamani lo chef Claudio Vincenzo del Ristorante La Limonaia di Villa Rospigliosi presenterà due cooking show che avranno come protagonisti le nostre eccellenze gastronomiche. Si parte con i tortellini di mortadella di Prato, fonduta di formaggio e riduzione di Alchermes: la ricetta e la scelta degli ingredienti nascono dall'idea di riproporre il tortellino emiliano con ingredienti tipici pratesi (per la sfoglia che viene usata la

farina "Gran Prato"). Poi il burgher-rino di anatra, cipollotti rossi, nasturzio e cremoso di fegatini, cioè un hamburger al pecorino toscano fatto di preziosa carne di anatra e mortadella di Prato con una salsa cremosa ai fegatini di pollo, altro ingrediente simbolo della cucina toscana. Infine il «dolce autunno», una morbida e umida mantovana a base di zucca gialla, accompagnata da un cremoso alle castagne e una crema al vino Hibernum, il cui nome deriva da quello antico di Vernio, prodotto da un'antica ricetta, tramandata dal 1500 e scovata a Vernio in uno 'zibaldone' di preparati per la cucina del 1800.