

A MENSA CON GLI CHEF



A mensa come al ristorante, sulle tavole dei nostri bambini arrivano i piatti preparati dagli chef che da molti anni lavorano nel nostro territorio, facendosi conoscere per la loro ottima cucina legata alla cultura toscana ma anche aperta ad altre tradizioni. "A mensa con gli chef" andranno alcuni degli **alunni delle scuole primarie di Scandicci Dino Campana, Guglielmo Marconi, Aldo Pettini e Enrico Toti.**

Il menù sarà costituito da ricette tipiche e tradizionali utilizzando **materie prime di qualità, prodotti a chilometro zero e ingredienti tipici della cucina del territorio toscano.**

"A mensa con gli chef" è un progetto promosso dal Comune di Scandicci, che porta nei refettori scolastici delle proprie scuole primarie l'esperienza di **4 grandi nomi della ristorazione toscana**, pronti a condividere con la cuoca della cucina comunale – dove vengono preparati i pasti destinati alle scuole – segreti del mestiere e trucchi per **rendere appetitosi cibi sani ma di solito poco graditi al palato dei più piccoli**, sotto la supervisione della dietista.

Il progetto ha la finalità di educare i giovanissimi studenti a comprendere il valore della tradizione del cibo, trasformando il pranzo tra i banchi in un'occasione di crescita e scoperta del gusto dai menù etnici a quelli dei migliori chef locali.

A MENSA CON GLI CHEF si svolgerà nei seguenti giorni:

- 27 FEBBRAIO** c/o scuola primaria Campana - con lo chef di SLOW FOOD dell'osteria "DA BOBO ALL'ACCIAIOLO"
- 27 MARZO** c/o scuola primaria Pettini - con lo chef Paolo Raveggi della trattoria "DINO"
- 26 APRILE** c/o scuola primaria Marconi - con lo chef Fulvio Lastrucci della gastronomia "IN VETTA A' I CORSO"
- 29 MAGGIO** c/o scuola primaria Toti - con lo chef Gabriele Zingoni del ristorante "FIORE"

un ringraziamento agli chef per la loro gentile partecipazione

A MENSA CON GLI CHEF - I MENU

27 FEBBRAIO

c/o scuola primaria Campana
con lo chef di SLOW FOOD dell'osteria "DA BOBO ALL'ACCIAIOLO"

Minestra di pane (che diventa ribollita)

Ingredienti: pane casalingo raffermo, fagioli cannellini secchi, cavoli nero, cavolo verza, bietola, patate, concentrato pomodoro, carote, gambi sedano, cipolle, prezzemolo, pepolino o timo, olio e.v.o., sale

Spezzatino di scamerita con verza in umido

Ingredienti per lo spezzatino: scamerita, cipolla, sedano, carote, aglio, salvia, rosmarino, vino bianco, olio e.v.o., sale

Ingredienti per la verza: verza, cipolle bionde, pomodori pelati, olio e.v.o., sale



27 MARZO

c/o scuola primaria Pettini
con lo chef Paolo Raveggi della trattoria "DINO"

Reginette al Lucio

Ingredienti: tacchino, macinata di manzo, concentrato di pomodoro, vino rosso, olio e.v.o.

Polpette

Ingredienti: carne di manzo, ragù di lucio (tacchino), pinoli, aglio, prezzemolo, pecorino romano o grana padano, uova, sale, pan grattato.

Patate fritte

26 APRILE

c/o scuola primaria Marconi
con lo chef Fulvio Lastrucci della gastronomia "IN VETTA A' I CORSO"

Penne al sugo scappato

Ingredienti: cipolla, sedano, carota, aglio salvia, rosmarino, pomodoro passato (pelati), concentrato di pomodoro, sale, noce moscata, pimento, formaggio grattato, olio e.v.o.

Braciole rifatte con patate

ingredienti: braciole fritte, aglio, alloro, salvia, rosmarino, patate tagliate a fette, prezzemolo, pomodori pelati, origano, olio e.v.o.

29 MAGGIO

c/o scuola primaria Toti
con lo chef Gabriele Zingoni del ristorante "FIORE"

Pappa al pomodoro

Ingredienti: pane toscano, pomodori maturi, aglio, porro, basilico, olio e.v.o., sale

Arista

Ingredienti: carrè di maiale, aglio, salvia, rosmarino, olio e.v.o., sale

Patate mascè

Ingredienti: Patate grosse e farinose, burro, latte, sale

