

COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Ufficio Stampa ASSOCIATO DEL CHIANTI FIORENTINO

Nel corso della festa l'assessore Ciappi elabora una ricetta inedita: "la mercatalina"

Il Campionato della Bistecca incorona il migliore estimatore del Chianti

Numerosi gli aspiranti mastri braciaioli che nella piazza di Mercatale hanno appreso l'arte della cottura della Fiorentina

San Casciano in Val di Pesa, 15 giugno 2013. **Maestri braciaioli, chef, macellai e soprattutto insaziabili buone forchette. La regina di Firenze è stata accolta a Mercatale da una folla di estimatori di ciccia. L'occasione? La seconda edizione del Campionato della Bistecca, promosso dal Comune di San Casciano con il contributo di Chianti Banca. Un'accoglienza fatta rigorosamente a tavola con la partecipazione di centinaia di cittadini che hanno aderito all'iniziativa da buongustai e concorrenti.**

La due giorni, che si è svolta in piazza Vittorio Veneto, si è incentrata sulle dimostrazioni di preparazione e cottura della carne, effettuata dai mastri braciaioli che hanno insegnato agli aspiranti l'arte e i segreti della cottura sulla griglia. Il momento centrale del campionato ha acceso i riflettori sulla gara che si è svolta tra i partecipanti, grandi mangiatori di bistecca provenienti da varie parti del Chianti. A distinguersi, nella serata di venerdì, è stato un concorrente che in breve tempo è riuscito a ingerire oltre 2 Kg. di bistecca. "Un grande successo della manifestazione – ha dichiarato l'assessore all'Associazionismo Roberto Ciappi - caratterizzato da un'ampia partecipazione della cittadinanza e dalla collaborazione dei macellai, dei commercianti e delle aziende locali; per l'occasione abbiamo anche messo a punto una ricetta inedita, la "mercatalina", che presenta la bistecca sottoforma di corposo involtino tenuto fermo da rami di cipresso, disteso su crosta di pane e insaporito da pepe nero e noci; anche in questo caso il segreto è la cottura e l'altezza della bistecca che non deve superare i due centimetri". Alla realizzazione dell'iniziativa hanno collaborato le macellerie Coop, Agresti, Tozzetti e le aziende agricole Salvadonica, Solatione e Fattoria di Luiano, i negozi e le associazioni di Mercatale.

Per info, contatti, immagini:

Cinzia Dugo

Ufficio Stampa Associato del Chianti Fiorentino

Comuni di Barberino Val d'Elsa, San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa

Mob. [347 9746290](tel:3479746290)

e.mail: cinziadugo@gmail.com