

Comune di San Casciano in Val di Pesa

Ufficio Stampa ASSOCIATO DEL CHIANTI FIORENTINO

L'appuntamento è uno dei più ghiotti ed inaugura l'estate della frazione

Primo Campionato della Bistecca. La regina di Firenze sbarca sulle tavole di Mercatale

Domani e dopodomani in piazza Vittorio Veneto a partire dalle 19. Vince chi riesce a mangiare la maggiore quantità di 'ciccìa' mercatalina

San Casciano in Val di Pesa, 21 giugno 2012. **La regina della carne al centro di una delle più ghiotte competizioni chiantigiane. A Mercatale domani e sabato dalle ore 19 in piazza Vittorio Veneto a richiamare i palati dei più fini estimatori della fiorentina è il primo campionato italiano della Bistecca, organizzato dal Comune di San Casciano con il contributo di Chiantibanca. Si potrà partecipare singolarmente o a squadre e vince chi riesce a gustare la maggiore quantità di carne.**

Queste le tappe del percorso in cui dovrà cimentarsi chi aspira al primo posto in classifica. L'acquisto: le bistecche, di qualsiasi peso e quantità, potranno essere selezionate e acquistate in autonomia presso le macellerie locali, Agresti, Tozzetti e Coop Mercatale. La bilancia: il peso di ogni bistecca in gara sarà definito da alcune antiche stadere, messe a disposizione dagli abitanti. La cottura: i mastri bracciaioli si occuperanno della preparazione e ne sveleranno i segreti a chiunque voglia imparare l'arte della cottura alla griglia con rilascio di un vero e proprio attestato di partecipazione finale. La terza tappa è quella che si svolge a tavola davanti alla regina di Firenze e chi riesce ad aggiudicarsi il campionato avrà quale premio il rimborso del costo della bistecca.

L'iniziativa si inserisce nel cartellone dell'estate mercatalina "Mercantiere d'estate", messo in piedi dalle associazioni della frazione. Domani, venerdì 22, i bracieri saranno accesi dalle 19, il campionato si giocherà alle ore 20,30 e alle 21,30 è previsto un concerto jazz. Sabato 23 l'iniziativa prende il via alle 17 con una passeggiata ecologica e visita alla Fattoria di Luiano e alla Chiesa di Sant'Andrea a Luiano. Alle 21,30 Roberto Nesi declamerà alcuni passi della Divina Commedia. Con un piccolo contributo sarà possibile acquistare un piatto di antipasti tipici toscani e un bicchiere di vino. Oltre alle macellerie locali, hanno collaborato alla realizzazione dell'iniziativa Castelli del Grevepesa e le aziende agricole Falciani, Salvadonica, Solatione, Fattoria di Luiano. Info: www.sancascianovp.net.

Ufficio Stampa ASSOCIATO DEL CHIANTI FIORENTINO

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

Mob. [+39 347 9746290](tel:+393479746290)

mailto: cinziadugo@gmail.com