

con la collaborazione di



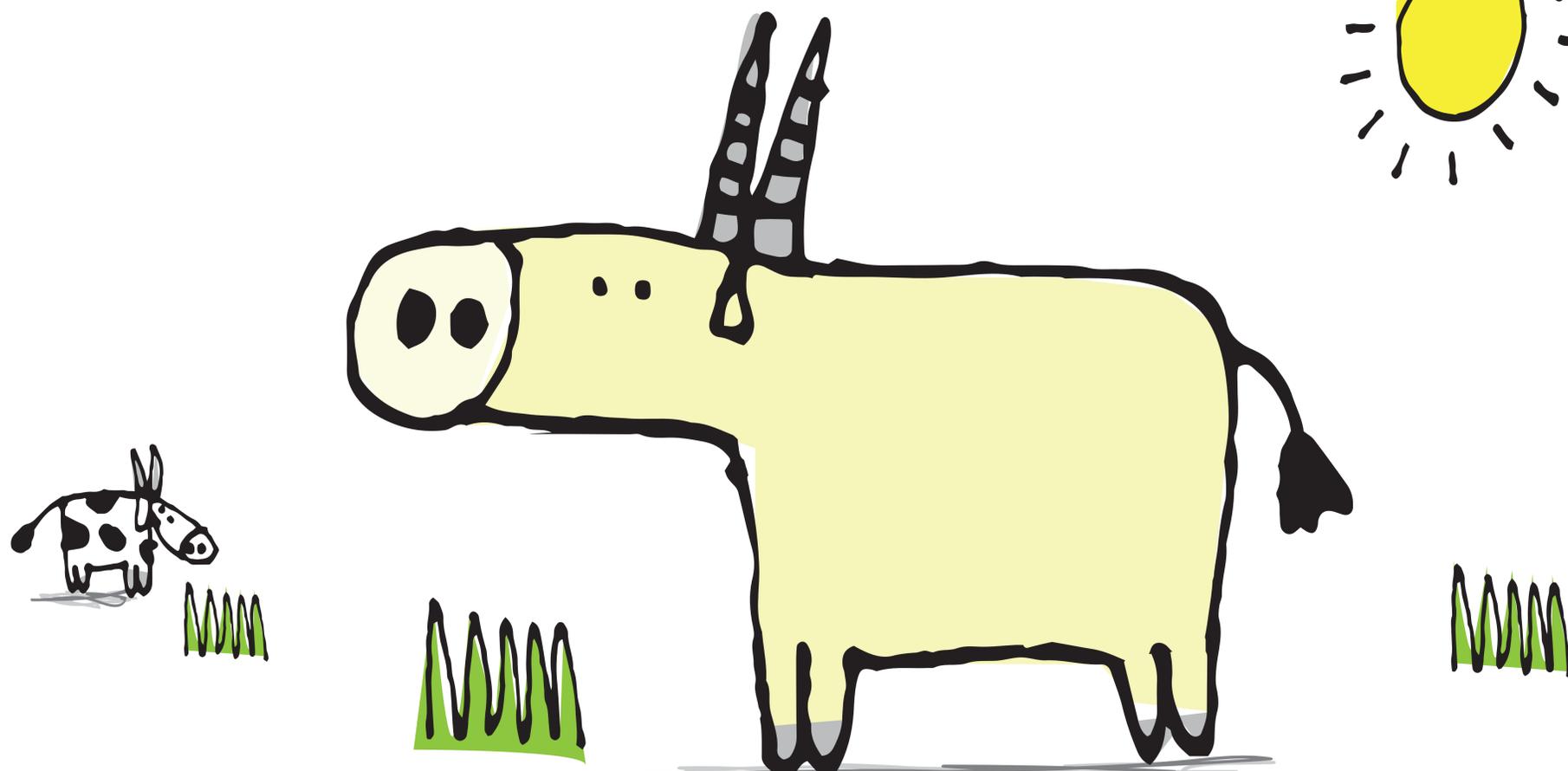
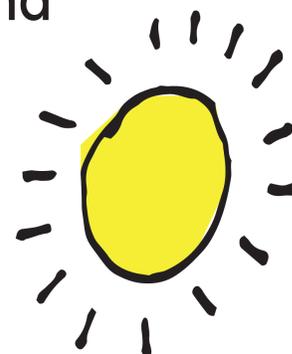
martedì 24 maggio ore 11.30

Terrazza Tosca – il ristorante

LA GRANDE BIANCA

storia, cucina ed eventi per interpretare la Chianina

presenta
ANNAMARIA TOSSANI



ALMA REAL

GLI INTERVENTI

LA STORIA, GLI USI E I COSTUMI

Prof. Zeffiro Ciufoletti, storico – Università degli Studi di Firenze

ALLEVARE LA CHIANINA OGGI

Enrico Lagorio, allevatore – Tenuta la Fratta

LA CHIANINA E I SUOI TAGLI

Michelangelo Masoni, “il Macellaio Filosofo” – Macelleria Masoni

LA REGINA DELLA BISTECCA

Beppe Bigazzi

LA VALLE DEL GIGANTE BIANCO

Giovanni Corti, Associazione Amici della Chianina

RACCONTARE LA CHIANINA

Paolo Tizzanini Oste Custode – Ristorante L'Acquolina

Lo stufato di San Giovanni
ricetta e degustazione

Giovanbattista Fabiani, macellaio – Macelleria Fabiani

Il peposo alla Fornacina di Impruneta
ricetta e degustazione

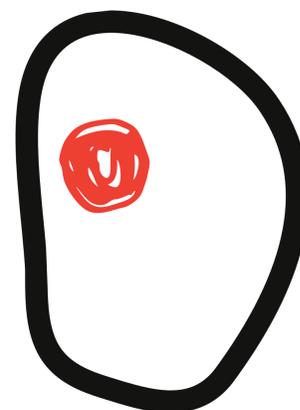
Gaetano Trovato, Executive chef – Arnolfo Ristorante

Guancia Chianina glassata, Fagioli Zolfini, Cipolle in Agrodolce
ricetta e degustazione

Walter Redaelli, chef – Ristorante Walter Redaelli

Estratto di asparagi e fave con animelle di Chianina e pesca
ricetta e degustazione

Esposizione di **Coltellerie Berti di Scarperia**



il mercato
CENTRALE
FIRENZE



mercatocentrale.it
#ilmercatocentrale