



I grani antichi, due regioni ed un ex convento francescano

**Il matrimonio tra la cucina siciliana e quella toscana è stato al centro della prima cena alla Terrazza del Chiostro di Pienza (SI), dello scorso 21 ottobre. L'evento si inquadra nel progetto "Food & Photo", ideato dallo chef Gianfranco Dainotti e dal fotografo Nedo Baglioni, che unisce la cucina, il cibo e l'arte.**



Quenelle di mortadella di asina, gel al limone e cialda di pane (Foto © Nedo Baglioni).

Quando [La Terrazza del Chiostro](#) di Pienza (SI) ha annunciato la prima di varie tappe del progetto “**Food & Photo**”, le prenotazioni hanno raggiunto in pochi giorni il tutto esaurito ma la serata del 21 ottobre dedicata ai “**Grani Antichi**” ha ampiamente superato tutte le più rosee aspettative.

Cucina di eccellenza, arte fotografica e intrattenimento in contesti prestigiosi, sono le componenti del progetto itinerante, pensato ed organizzato dallo chef **Gianfranco Dainotti** e dal food photographer fiorentino **Nedo Baglioni**.

Nella serata di Pienza **Dainotti**, di origini siciliane e cuoco affermato nel cremonese, ha guidato la brigata del Chiostro. Dalle loro mani esperte, sono usciti piatti dal sapore semplice e delicato e niente è stato lasciato al caso. Il menù si è ispirato a Sicilia e Toscana, due regioni molto care allo chef e vocate – tra le altre cose – proprio alla coltivazione dei grani antichi.

## Cena sui grani antichi a Pienza: non solo gastronomia

Ad arricchire di contenuti l'evento c'è stata la presenza istruttiva di **Nedo Baglioni** che ha intrattenuto gli ospiti con i suoi consigli ed accorgimenti sulla fotografia del cibo. La platea ha risposto con interesse e ha inondato di domande il fotografo, a conferma di quanto quest'arte e i social media che la diffondono abbiano catalizzato l'attenzione di tutti.

## La Terrazza del Chiostro, bellezza antica e funzionalità contemporanea

---

**La Terrazza del Chiostro** si trova a Pienza, piccolo borgo medievale in provincia di Siena, circondata dalla maestosa Val D'Orcia.

Ex convento francescano costruito intorno al '300, ha mantenuto la classica struttura dei monasteri. Al centro del chiostro, domina un maestoso pozzo mentre un ampio spazio all'aperto è riservato ai banchetti. Una sala è stata adibita, invece, a luogo per cerimonie mentre la terrazza, affacciata sui colli senesi, offre un panorama incantevole.

A causa maltempo, la serata dedicata ai grani antichi si è svolta nella sala delle cerimonie, un ambiente elegante, raffinato e con un arredamento scelto con gusto. L'enorme tavolo in vetro è stato occupato dal fotografo ufficiale dell'evento e circondato da altri tavoli apparecchiati con delicata biancheria e raffinata porcellana. Molto piacevole, l'accompagnamento canoro che ha fatto da sottofondo.

## Il menù della serata

Le portate della cena, abbinare ad altrettanti vini, sono state puntualmente spiegate dallo chef e dal sommelier di sala.

### L'antipasto

Interessante l'*entrée* a base di **quenelle di mortadella di asina** con gel al limone e cialda di pane ai tre grani. Accompagnato da un calice di **Alta Costa 2017**, il piatto è stato preparato con ingredienti siciliani in riferimento alle origini dello chef. Una ricetta ben riuscita che ha sorpreso per il giusto equilibrio tra la grassezza della mortadella, stemperata dalla freschezza e acidità del limone.

La **mortadella di asina** è un salume tipico della Sicilia. Le sue origini risalgono alla dominazione araba, intorno al '700, per poi diventare un ricercato ingrediente isolano. La cialda, invece, è stata preparata con la [tuminia](#), grano antico dell'agrigentino noto per le sue proprietà salutari.

### Primi piatti

I due primi, accompagnati da un **Costa d'Amalfi Bianco "Per Eva"2016**, hanno reso omaggio contemporaneamente alla Sicilia e alla Toscana.



I primi piatti dello Chef daionotti (Foto © Nedo Baglioni).

**Nello spaghettonone di pastasciano ai tre pomodori e lardo di colonnata**, l'ortaggio è stato sottoposto a tre differenti cotture. Il **"pomodoro confit"** è stato cosperso di zucchero e cotto in forno per circa un'ora; la seconda cottura è stata realizzata in forno con gratinatura di pangrattato mentre la terza ha visto il pomodoro prima cotto in olio e poi privato del suo esocarpo. Questa ricetta toscana, rivisitata dallo chef in chiave contemporanea, ha soddisfatto i buongustai per la complessità dei sapori raggiunta nonostante l'uso di ingredienti semplici.

Per l'altro primo piatto, Daionotti ha richiesto l'aiuto di chi la pasta la lavora per professione, **Maria Luisa Ferri**, "sfoglina" del ferrarese con origini pisane che ha deliziato tutti con **picci tirati a mano**, conditi con finocchietto selvatico e ragù bianco di chianina.



La sfoglina Maria Luisa Ferri prepara i pici (Foto © Nedo Baglioni).

### **Secondo piatto**

Anche in questo caso, lo chef ha unito le due regioni in un unico piatto. Un soffice **filetto di cinta senese**, cotto a bassa temperatura per un'ora e mezza, è stato accompagnato da una polenta di tuminia e tintore. Un classico della gastronomia della zona, che si trova nel menù di qualsiasi osteria locale, ma reso unico grazie alla presenza della tuminia. Per questo piatto di carne, il sommelier ha consigliato un **Tramonti rossi 2015**.



Filetto di cinta senese con polenta di tuminia e tintore (Foto © Nedo Baglioni).

### La pastiera napoletana per chiudere in bellezza

Ha chiuso il servizio, il dolce per eccellenza e conosciuto in ogni angolo del globo terrestre: la [pastiera](#). Il dessert di origini campane è stato trasformato in un semifreddo al cioccolato.

Un connubio di sapori ed esplosioni, creato a partire da un elemento povero come il grano, esaltato dall'accompagnamento di un vino **Pepita**, dal retrogusto fruttato.



La pastiera rivistata dallo chef (Foto © Nedo Baglioni).

Noi siamo pronti per le altre date del tour, e Voi?

**Data di creazione**

09/11/2018

**Autore**

annamaria-virone