

Grani antichi, una serata a Pienza tra cucina, arte e cultura

written by Annamaria Virone | 10/10/2018



Sarà La Terrazza del Chiostro ad ospitare un evento esclusivo dedicato ai grani antichi. I piatti dello chef ospite Gianfranco Dainotti e l'intervento del fotografo Nedo Baglioni con una lezione sulla Food photography promettono grandi sorprese.

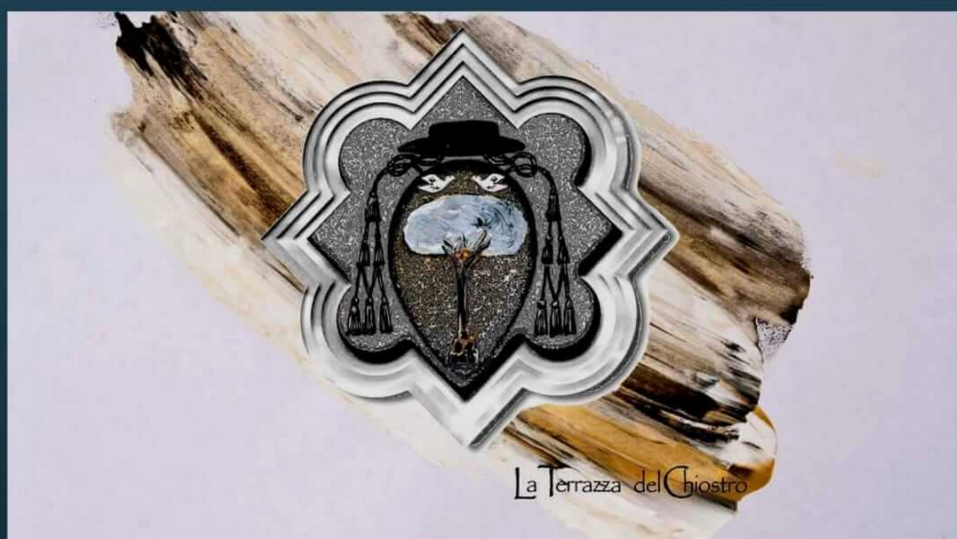
Il 21 ottobre 2018 nel piccolo comune senese di **Pienza**, patrimonio dell'Unesco dal 1996, si svolgerà un'interessante serata dedicata ai **grani antichi**, un progetto nato dall'idea dello chef **Gianfranco Dainotti** (conosciuto come **chef Janco**), del fotografo **Nedo Baglioni** e di **Maurizio Abbate**, titolare del prestigioso ristorante "[La Terrazza del Chiostro](#)", situato al centro storico del paese.

Antico convento francescano dell'300, la struttura si compone di un classico chiostro centrale, costeggiato da un'ampia zona utilizzata per cerimonie, una sala interna e una meravigliosa terrazza che si affaccia sulla Val d'Orcia.

La serata, che è la prima di altre che si terranno in giro per l'Italia dai primi mesi del 2019, ha l'obiettivo di promuovere quei grani antichi che non hanno subito modifiche genetiche per incrementare la produzione. Si tratta di varietà le cui proprietà organolettiche sono migliori rispetto

al grano industriale; tra queste c'è la **maggiore digeribilità** dovuta alla presenza della **crusca**, una parte del chicco costituita da fibre vegetali, proteine e vitamine utili per il nostro organismo. Nonostante la sua notevole utilità, la crusca viene eliminata o ridotta notevolmente in alcuni tipi di farine che si trovano in commercio.

Lo **chef Janco** è un convinto sostenitore dell'utilizzo dei **grani antichi**, caratterizzati da un processo di lavorazione differente rispetto ai grani industriali che non contempla l'uso **glifosato**, un diserbante molto comune e oggetto di discussioni e critiche perchè provocherebbe tumori e disturbi ormonali. Un argomento spinoso, quindi, con ipotesi contrastanti al punto che in Europa ci sono ancora diversi Paesi che ne consentono l'uso in agricoltura. Senza addentrarci sulla questione della tossicità del glifosato, sicuramente si può affermare che un prodotto biologico e artigianale avrà un gusto migliore rispetto ai prodotti industriali.



Domenica 21 ottobre 2018

Ore 20:00

Serata Grani Antichi

CHEF: Janco Dainotti

ORGANIZZATO DA LA TERRAZZA DEL CHIOSTRO
E FOOD&PHOTO

Con la collaborazione di:



La terrazza sul Chiostro

Corso il Rossellino 26, 53026 Pienza

Info e prenotazioni: 0578-748183 oppure 348-6504268

Nel corso della serata del 21 ottobre, lo **chef Gianfranco Dainotti** coordinato dalla brigata del

Chiostro, delizierà il pubblico con preparazioni ricercate e raffinate a base di eccellenze sia della terra senese che di altre regioni d'Italia. Ogni portata sarà spiegata ed accompagnata da un calice di vino o di birra, seguendo l'abbinamento più appropriato per esaltare i sapori.

Tra gli ingredienti della cena ci saranno la **Mortadella d'asino siciliana**, salume dal sapore delicato ed inconfondibile, la pasta da grani toscani, il lardo di colonnata, il piccione, la polenta e la **pastiera napoletana**, il tutto accompagnato da eccellenti vini e birre artigianali. A fare da padrone di casa in un evento all'insegna della cultura, della storia, dell'arte e del gusto, ci sarà **Maurizio Abbate**, gestore de La Terrazza del Chiostro.

La presenza del **Food photographer Nedo Baglioni**, aggiungerà maggiore attrattività al ricevimento grazie ad un'esposizione di sue fotografie e ai preziosi consigli per scattare belle immagini del cibo e del vino. L'artista, infatti, mostrerà come costruire un mini set fotografico per cogliere i dettagli di un piatto finito, valorizzarne i particolari e rendere ancora più gustosa una immagine da postare sui social.

Menù della serata

Antipasti

- Quenelle di mortadella di asina servita con gel di limone e cialde di pane con i tre grani (Pastasciano Ribadi , Orizzonte e Tumminia)

Primi piatti

- Spaghettoni pastasciano Ribadi ai tre pomodori e lardo di Colonnata
- Rigatoni di tumminia con finocchietto selvatico e ragù bianco di chianina

Dalla Fattoria:

Piccione, polenta di tumminia, tintore

Dolci

- Mini Pastiere al forno ripiene di grano e cioccolato

Vini

- Alta Costa
- Costa d'Amalfi Bianco "Per Eva"
- Tramonti rosso
- Pepita.

Perché farsi raccontare qualcosa che potrete vedere personalmente con i vostri occhi e gustare con la propria bocca?

Per informazioni e dettagli: 0578 748183 oppure 349 5676148, terrazzadelchiostro@libero.it.

Indirizzo: Corso il Rossellino, 26 53026 Pienza (Siena).