



La cucina sudamericana invade Firenze con “Tavola Latina”

Dal 22 al 24 maggio, nel capoluogo toscano, torna la seconda edizione dell’evento cultural-gastronomico dedicato al Sud America. Tre giorni di cene, talk show e degustazioni con un focus speciale sulle carni argentine

Tavola Latina 2023 torna a Firenze dopo il successo della prima edizione e durerà un giorno in più rispetto all’anno scorso. **Dal 22 al 24 maggio**, l’evento dedicato alle **cucine sudamericane e alle loro diverse declinazioni**, toccherà diversi locali della città e avrà come focus la carne, nei suoi diversi tagli e preparazioni, dall’asado alla picanha fino alle empanada argentine.



Empanada argentine a Tavola Latina 2023

Tavola Latina a Firenze: il programma

La kermesse guidata da **Giacomo Iacobellis** è stata ideata da un team di giornalisti e patrocinata dalla Regione Toscana e dal Comune di Firenze. E proprio nella città della bistecca alla fiorentina **Tavola Latina 2023** celebrerà i tagli di carne più amati in Sudamerica con una serie di **approfondimenti tematici**.

Opening party del 22 maggio

Si parte lunedì 22 maggio con l'**Opening party** al The Lodge Club (viale Poggi, 1) che vedrà cinque chef internazionali vocati alla carne cimentarsi con altrettanti tagli forniti dal macellaio **Alessandro Soderi**. Gli chef sono gli italiani **Nicholas Duonnolo** e **Lilio Di Camillo**, il venezuelano **Olivier Betancourt**, i peruviani **Francys Salazar** e **Pablo Gucic Ferrer**.



L'area Jungle del The Lodge (Foto © Ufficio stampa).

A completare l'offerta ci saranno i **gelati di Cinzia Otri** ispirati al Sud America, il **cioccolato venezuelano Noalya**, il **Ron Millionario** e l'innovativo **"Panettone dei due mondi"** realizzato dal pastry chef **David Bedu** (Pank) con il cioccolato Noalya e il mate argentino, in abbinamento al liquore Yerbito.

Un barbecue argentino per il 23 maggio

Il secondo giorno di Tavola Latina proporrà un **barbecue in stile argentino** realizzato nel giardino dell'**Harry's Bar The Garden**, con l'asado del maestro di braci **Fernando Kelm** (Trattoria Argentina a Refrontolo, nel trevigiano) accompagnato dai cocktail preparati dal figlio – il bartender **Lucas Kelm** – con i distillati Schiavo e dal tradizionale **"Fernandito"**, la bevanda più popolare in Argentina.

Nel pomeriggio, invece, la corte del **The Social Hub** ospiterà un talk show sulle **differenze tra carni toscane e argentine** che vedrà confrontarsi **Alessandro Soderi** e **Fernando Kelm**; le storie dei titolari di **Noalya e Yerbito** – imprenditori toscani che hanno conquistato il Sud America – e infine un **dibattito sugli allevamenti intensivi**, con allevatori, chef e macellai, moderato dalla giornalista Lavinia Martini.



la preparazione dell'asado argentino, uno speciale arrosto alla brace (Foto © Ufficio stampa).

A seguire, aperitivo con special guest il team sudamericano del cocktail bar "Azotea" di Torino, recentemente premiato da Identità Golose. In serata, la Trattoria dall'Oste ospiterà una cena a cavallo tra i due mondi: carni fiorentine con vini argentini, e viceversa, con i fratelli Andrea e Paolo Gori (Da Burde) come ospiti della serata.

Il 24 maggio un focus sulla Cucina Chifa

La giornata finale di Tavola Latina 2023 dedicherà un **approfondimento sulla [cucina Chifa](#)**, che unisce le tradizioni peruviane a quelle cinesi: i ristoranti **Il gusto di Xin Ge** e **Sevi** vedranno i padroni di casa Xinge Liu e Francys Salazar confrontarsi ai fornelli.



I Tallarines o Noodles, sono spaghetti cucina chifa, a base di frumento e sono conditi con verdure.

Nel pomeriggio, invece, alla Ménagère andrà in scena una **degustazione combinata di sigari sudamericani, rum peruviano e cioccolato venezuelano** – guidata da Enrico Nocentini, Maurizio Andreani e Alessio Tessieri – seguito da un focus condotto da **Federico S. Bellanca** sulla storia del cocktail “Bullshot” (realizzato con vodka Altamura Distilleries e brodo di carne) che vedrà la partecipazione dello chef stellato **Juan Camilo Quintero** e di **Luisanna Messeri**.

La kermesse si chiuderà con una **cena brasiliana** sulla terrazza “segreta” dell’**Hotel La Scaletta** con protagonisti il campione mondiale di brasilian sushi, **Pablo Francisco De Jesus**, e il resident chef **Nertil Proni**.

«Anche quest’anno abbiamo voluto tessere un filo ideale tra la cucina toscana e quelle sudamericane – spiega **Giacomo Iacobellis**, tra i più autorevoli conoscitori della gastronomia latina in Italia – coinvolgendo sia addetti ai lavori che appassionati alla scoperta di materie prime e preparazioni a prima vista così lontane dal nostro quotidiano».

Per informazioni: www.facebook.com/tavolalatina

Data di creazione

16/05/2023

Autore

redazione