



Disfida del tortello mugellano: chi sarà il primo vincitore?

**Venerdì 17 maggio, il Palazzo dei Vicari di Scarperia (FI) ospiterà una giornata intensa tra dibattiti, sfida tra ristoratori, cooking show stellati e mostramercato di prodotti tipici.**



Il tortello mugellano ha un ripieno a base di patate.

Anche la Toscana vanta un formato di pasta ripiena diventato famoso: il [tortello mugellano](#) che si distingue da quello emiliano nella forma e nel ripieno. Quest'antica preparazione, infatti, è quadrata come un raviolo e custodisce una farcia di patate bollite, formaggio, aglio e prezzemolo.

Il **17 maggio al Palazzo dei Vicari di Scarperia** (Fi), si celebra questa prelibatezza con la prima edizione della “**Disfida del Tortello**” che metterà in gara i cuochi del territorio per eleggere il più bravo nella preparazione del **tipico piatto mugellano**.

Organizzata dall'**Associazione Cuochi Fiorentini** con il patrocinio della Regione, del Comune di Scarperia e San Piero, la pro loco di Scarperia, l'Unione dei Comuni mugellani, Vetrina Toscana e in collaborazione con l'Aset (Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana), la “**Disfida del Tortello**” sarà al centro di una giornata intensa tra show cooking stellati, dibattiti culturali e mostra-mercato a tema.

«L'appuntamento – spiega il presidente dell'Associazione Cuochi Fiorentini, **Massimiliano Catizzone** – è un momento di approfondimento gastronomico e culturale su uno dei prodotti tipici del Mugello, riconosciuto a livello internazionale come un'eccellenza del made in Tuscany. Tanti chef del territorio hanno aderito e siamo sicuri che questa manifestazione possa essere un volano di sviluppo importante per l'intera zona».



Il Palazzo dei Vicari di Scarperia (Firenze).

## Disfida del Tortello mugellano: il programma

La **Disfida del Tortello** inizierà alle 10.30, presso il Palazzo dei Vicari, con una conferenza di due ore sul tortello mugellano. Saranno coinvolti professori universitari, docenti dell'istituto alberghiero "Chino Chini", rappresentanti delle associazioni di settore (Coldiretti, Slow Food, ecc...), cuochi e giornalisti.

La **gara vera e propria** si svolgerà dalle **14.30 alle 16.30**. Gli chef concorrenti dovranno preparare una personale interpretazione del **tortello di patata** e saranno esaminati da una **giuria composta da chef, giornalisti ed esperti** presieduta da **Roberto Lodovichi**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani. Il vincitore sarà omaggiato con un **prezioso tortello creato dal maestro orafo artigiano Paolo Penko**.



Il gioiello creato dal maestro orafo artigiano Paolo Penko che verrà consegnato al vincitore.

Dopo l'esibizione degli sbandieratori, dalle 12.30 alle 22 sarà possibile visitare la mostra mercato allestita nella piazza antistante il mercato. Nei due grandi gazebo ci sarà spazio per degustazioni e per acquistare tortelli, salumi, formaggi e altri prodotti tipici.

Nel corso della giornata non mancheranno i momenti "gustosi", con i cooking show degli chef stellati, inclusi **Maria Probst** de "La Tenda Rossa" di Cerbaia e Antonello Sardi della Tenuta "Le Tre Virtù" a Scarperia.

Media partner dell'evento sono TeleIride, OkMugello, Gola Gioconda e Il Forchettiere.

**Data di creazione**

08/05/2019

**Autore**

enzo-radunanza