*IL PROGRAMMA*

LUNEDÌ 30 AGOSTO: Patate della Garfagnana

Saranno le patate fornite dall’azienda Terre di Garfagnana di Piazza al Serchio le protagoniste del menù preparato dalla Trattoria DaVero, nella serata inaugurale del Salotto del Vino e del Verde 2021. In abbinamento i vini della Fattoria Carmignani e della Fattoria La Torre.

MARTEDì 31 AGOSTO: Fagiolo di Sorana  
Il fagiolo di Sorana, fornito dall'Associazione dei piccoli produttori “Il Ghiareto”, di nuovo protagonista sulle tavole del Salotto del Vino e del Verde. Un prodotto di assoluta eccellenza affidato nelle mani di Antonio Pirozzi, chef dell'Antico Ristorante Forassiepi. I piatti saranno serviti in abbinamento con i vini della Tenuta del Buonamico e della Fattoria il Poggio.

MERCOLEDÌ 1 SETTEMBRE: Dove il Pascolo è più alto  
L’Azienda agricola biologica “Il Grillo” porterà a Montecarlo i migliori prodotti provenienti dai boschi della Garfagnana: more, miele, formaggi e le carni di animali cresciuti in ambienti incontaminati. Il menù della serata sarà proposto dall’Osteria Martinelli, mentre i vini in abbinamento quelli dell’Azienda Agricola Wandanna e della Fattoria Valdrighi.

GIOVEDÌ 2 SETTEMBRE: I Tesori dell'Appennino Toscano  
Il tartufo, il tonno del Chianti, il mais formenton Ottofile, sono solo alcuni dei prodotti pregiati dell'appennino toscano, non solo lucchese, forniti da alcuni produttori locali. Toccherà a Franco Mazzei, chef pistoiese protagonista in tv ne “La Prova del Cuoco”, prepare un menù per esaltarne gusto e proprietà. In abbinamento i vini dell’Azienda Agricola Stefanini Tronchetti e della Fattoria Vigna del Greppo.

VENERDÌ 3 SETTEMBRE: Farro della Garfagnana  
Immancabile, ormai da parecchie edizioni del Salotto del Vino e del Verde, la serata dedicata al farro della Garfagnana, capostipite di tutti i farri in Italia, fornito come sempre dal Consorzio Tutela del Farro IGP della Garfagnana. Quest’anno sarà Masaki Kuroda, chef giapponese del Ristorante Serendepico, l’incaricato di rendere il farro il principe del suo menù. I vini proposti per la l’abbinamento saranno quelli del Podere Sgretoli e della Tenuta San Beda Montecarlo.

DOMENICA 5 SETTEMBRE: Farine della Garfagnana  
La serata di chiusura del Salotto del Vino e del Verde 2021 sarà dedicata alle farine della Garfagnana. Ce le farà scoprire l’Associazione Produttori Filiera Garfagnina, mentre spetterà allo staff del ristorante Lunardi’s preparare un menù a regola d’arte. In abbinamento i vini della Fattoria di Montechiari e della Fattoria del Teso.