

VENERDI 29 MARZO 2019



Tenuta Sant'Ilario

“NaturaLmente” Toscana

VENERDI 29 MARZO 2019

GIOVANNI SANTARPIA

Il maestro e le sue pizze

L' "Osteria del Pane e della Pizza" inaugura la nuova stagione con un ciclo di incontri sull'alimentazione tradizionale e rurale del territorio. La storia del piatto, i prodotti tipici locali, le modalità di preparazione e l'uso del forno nella cucina rurale in Toscana, dalla corte della antica Torre di guardia a Cabbialla, all' Orto.

ORE 18:30 - LE STORIE DEL CIBO
COME SI PREPARA E COME SI DEGUSTA UNA VERA PIZZA A SANT'ILARIO

Stuzzichini toscani in Corte,
spumose bollicine di benvenuto, accompagnano le antiche leggende

ORE 20.00 - IL MAESTRO E LE SUE PIZZE
IL MAESTRO GIOVANNI SANTARPIA ALLA TENUTA SANT'ILARIO

Antipasti con Prosciutto Gran Selezione di Grigio di San Miniato & Cinta Senese
e la pizza frita di **Giovanni Santarpia**.

Degustazione di 4 tipologie di Pizza raccontate dal Maestro Giovanni Santarpia

Pannacotta al profumo di vaniglia con frutti rossi

In abbinamento ad ogni piatto le Birre Artigianali prodotte dal **Birificio 26 Nero Poggibonsi**
Degustazione condotta dal Mastro Birraio Luca Rotolo

La Qualità è una libera scelta per questo noi la perseguiamo con perseveranza.

INFO E PRENOTAZIONI:

COSTO DELLA SERATA 25€

Si raccomanda vivamente di arrivare nel tardo pomeriggio in tempo per visitare il Borgo di Sant'Ilario & Cabbialla e per scoprire i segreti della pizza che andremo a degustare. La cena degustazione inizia alle ore 20:00.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni, potete contattarci telefonicamente
al numero 339-2726808 oppure via mail a booking@tenutasantilario.it