La soirée di Italia Squisita a Firenze, ecco tutte le foto dei protagonisti

By **Marco Gemelli** - 7 Ottobre 2021

Ecco una gallery dei piatti e dei protagonisti – chef, pastry chef, bartender e pizzaioli – della soirée di Italia Squisita, in scena al Westin Excelsior di Firenze

foto di Luca Managlia

C'erano tutti quelli che dovevano esserci, alla soirée di ItaliaSquisita: al primo evento dopo la pandemia, andato in scena al Westin Excelsior Hotel di **Firenze**, hanno incrociato gli attrezzi del mestiere **oltre 25 fra chef, pastry chef, mixologist, panificatori e pizzaioli gourmet**.

Protagonista indiscussa è stata la **carne**, interpretata e rivisitata in tutte le declinazioni possibili (e la personalissima palma di miglior piatto va all'agnello affumicato di **Simone Fracassi** e **Mattia Chiesa**, insieme nella foto in alto). Il ricavato è andato in beneficienza alla Fondazione Gaetano Bertini Malgarini Onlus. Ecco una gallery dei protagonisti, negli scatti di Luca Managlia:

Partiamo dal resident chef, **Gentian Shehi** (St. Regis, Firenze) e dalla sua guancia di vitello ed erbe.

A sinistra **Gabriele Dani** (Disapore e Bottega Dani, Cecina) con la sua “Piciaccia” con baccalà alla livornese in collaborazione con Mulino Caputo; a sinistra, il guru della pasticceria pratese, **Paolo**

Lo sguardo dell'uomo a suo agio davanti a qualsivoglia strumento: **Paolo Gori** (Da Burde) ha portato al Westin la sua "Erba Porcella e Porco Salato" in collaborazione con Berkel.

Deborah Corsi

In formissima al termine di una stagione estiva impegnativa, **Deborah Corsi** (La Perla del Mare, San Vincenzo – LI) e il suo “Mini Burger Palamitato su crostone di pane aromatico” in collaborazione con X-Oven.

A sinistra **Valeria Piccini** (Caino, Montemerano – GR), autrice del dessert “Pere, castagne e lardo di cioccolato bianco” insieme alla radiosa **Judith Otto**, responsabile marketing del Westin Excelsior.

Immortalato in uno dei rari momenti di pausa, **Giuseppe Mancino** (Il Piccolo Principe, Viareggio – LU), che ha portato a Firenze i “Ravioli di cime di rapa, salsa di mozzarella di bufala e salsiccia” in collaborazione con Spirito Contadino

Don **Antonio Starita**, prossimo al rientro in città (ne parleremo presto…). Le montanare non sono sue bensì di **Enzo Coccia** (Pizzeria La Notizia, Napoli) che ha servito anche le versioni con pomodorini del piennolo e pecorino grattugiato, ripieno ricotta e fiori di zucca con speck

Ariel Hagen e **Gaetano Trovato** (Arnolfo, Colle Val d'Elsa – SI), che hanno portato un evergreen: la "Pappardella ripiena di Pollo del Valdarno e cipollotto" in collaborazione con TartufLanghe.

Katia Maccari (I Salotti del Patriarca, Chiusi – SI) alle prese con la preparazione espressa del “Carpaccio di vitello alle spezie, cremoso al tartufo e sedano allo yuzu” in collaborazione con Berkel.

Valentino Cassanelli (Lux Lucis del Principe di Piemonte, Forte dei Marmi – LU) e il suo “Belico di Chianina all’ulivo e olive” in collaborazione con X-Oven.

La chef **Silvia Baracchi** (Il Falconiere, Cortona – AR) e il suo “Pasticcio di cinghiale, zucca e castagne”

Un tris di lusso: **Riccardo Monco**, **Alessandro Della Tommasina** e **Andrea Cerutti** (Enoteca Pinchiorri) con il loro “Maritozzo farcito con carpione di faraona” in collaborazione con Birra Baladin

Il re del panino: **Alessandro Frassica** (Ino, Firenze) autore della “Ciabatta ai cereali, pecorino fresco di Maremma, friarielli, friggitelli, olio allo zenzero e sale Maldon” in collaborazione con Spirito Contadino.

Lo sguardo meditabondo di **Marco Stabile** (Ora d'Aria, Firenze) che ha preparato la "Tartara di Carne e di Terra" in collaborazione con Silikomart, coadiuvato dalla sempre impeccabile **Liudmila Musatova**.

La quiete prima della tempesta, nei visi e nei drink di **Valentino Cassanelli** e di **Andrea Mattei**, due big della ristorazione costiera toscana.

Il pastry chef **Paolo Sacchetti** (Pasticceria Nuovo Mondo, Prato) che insieme al figlio Andrea ha portato la “Tarte Tatin” in collaborazione con Birra Baladin e Mulino Caputo

A sinistra, lo chef **Rocco De Santis** (Santa Elisabetta, Firenze) insieme al sous chef **Fabio Silla**: hanno portato il “Fake Rossini” in collaborazione con Silikomart, mentre e la pastry chef **Francesca Benedettelli** il “Babà esotico con cialda di pasta alla banana” in collaborazione con Monograno Felicetti

Elena Rindi (Olivia Firenze) autrice del “Plin di stracotto, perle di olio evo, crema alla barbabietola e caviale di tartufo” in collaborazione con Acqua San Bernardo e Frantoio di Santa Téa

Il resident chef **Marco Migliorati** (Se-Sto On Arno) e la sua “Pasta con ragù di coniglio e tartufo” in collaborazione con TartufLanghe e Monograno Felicetti

Il pastry chef **Gabriele Vannucci** (La Leggenda dei Frati), autore del “Panettone all’olio, cioccolato bianco e tartufo” in collaborazione con TartufLanghe e Frantoio di Santa Téa

Il bartender **Matteo di Ienno** (Locale)

Foto di gruppo pre-serata: gli chef più gli organizzatori della serata, l'editore di Italia Squisita **Alessandro Massi** e il giornalista **Carlo Spinelli**

A porgere il calice è **Francesco Bellini**, anima operativa dell’azienda Diadema

Ed ecco adesso una serie di piatti realizzati nel corso della serata, in ordine sparso:

lucamanaglia

lucamanaglia

Marco Gemelli

Marco Gemelli, classe 1978, sposato con due bimbi, giornalista professionista dal 2007, è membro della World Gourmet Society e dell'Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana. E' stato redattore ordinario al quotidiano Il Giornale della Toscana, dove per anni si è occupato di cronaca bianca e nera, inchieste, scuola e università, economia, turismo, moda ed enogastronomia. In seno alla stessa testata è curatore dell'inserto semestrale Speciale Pitti Uomo. Oggi è un libero professionista: collabora con diverse testate – sia online che cartacee – nel settore degli eventi e delle eccellenze del territorio, in particolar modo nel campo enogastronomico. E' coideatore del progetto "Le cene della legalità" (2013) e autore de "L'Opera a Tavola" (2014), nonchè fondatore del sito www.itrelforchettieri.it, embrione del Forchettiere.

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@ILFORCHETTIERE