



COMUNE DI CERTALDO

(Provincia di Firenze)

Certaldo, mercoledì 17 ottobre 2012

COMUNICATO STAMPA

Tutto il gusto di Germania alla “Festa dei prodotti tipici”

Dal 19 al 21 ottobre con i cuochi della Neuruppiner Kochakademie

Prezzo fisso e assaggi a volontà. Tante portate, dalla carne al pesce

CERTALDO (FI) – Non chiamatela “Festa della birra”, per favore. Torna infatti nei giorni del 19, 20 e 21 Ottobre, la 5° Festa dei Prodotti tipici dalla Germania, che si svolgerà presso il Centro polivalente “Antonino Caponnetto” per celebrare il gemellaggio tra il Comune di Certaldo e la città tedesca di Neuruppin. Un evento, aperto a tutti, certaldesi e non, che nasce per rafforzare il legame e l'amicizia che lega Certaldo alla cittadina tedesca, un rapporto che dura ormai da più di quarant'anni.

Non una normale e scontata “Festa della birra”, quindi, ma una vera e propria serata di degustazione di prodotti e piatti tipici tedeschi, organizzata dai cuochi della Erse Neuruppiner Kochakademie, che hanno portato con sé la materia prima e la cucineranno per gli amici italiani il venerdì e sabato dalle ore 17 e la domenica già a partire dalle ore 12.

Il menu parte con una tipica crema di spinaci, porpone poi otto portate principali – dalle salsicce della Turingia al manzo di Hakenberg, dalla carne arrosto al pollo biologico ai semi di sesamo, dal tacchino con salsa al curry e frutta all'immane stinco di maiale – fra le quali spicca la novità, il debutto del pesce: il salmone dei fiordi marinato. E poi gli immancabili contorni di cavolo rosso, crauti, patate. E per finire non mancheranno i caratteristici dolci speziati accompagnati dai liquori alle erbe e tanta birra alla spina, sia chiara che scura.

La cena è organizzata con un menù fisso dal prezzo modico che permette di assaggiare e sperimentare più sapori e accostamenti cucinati in modo sapiente e genuino dall'Accademia dei Cuochi di Neuruppin. Mangiano gratis i bambini fino a 5 anni, metà prezzo fino a 12. Per dare modo a tutti di fare un viaggio nella Germania più vera attraverso i suoi profumi e sapori tradizionali.

Per informazioni e prenotazioni tel. 333 4114944.

con cortese preghiera di pubblicazione