



Slow Food®
Scandicci

per Amatrice



Amatriciana di casarecce
ai grani antichi (€ 10,00)

A pranzo e a cena
da Lunedì 19 settembre

2€

PER OGNI PIATTO DI AMATRICIANA ORDINATO
VERRANNO DONATI 2 EURO PER LA
RICOSTRUZIONE. UNO LO METTE IL RISTORATORE/
L'ALTRO LO AGGIUNGI TU



Bistrot del mondo-da Bobo all'Acciaiolo

Tutti insieme ricostruiamo #un futuro per Amatrice

Amatrice è stato il paese fra i più colpiti (per distruzioni e morti) dal terremoto dello scorso 24 agosto. Immediatamente, da tutte le parti d'Italia, sono partite, da parte di enti, associazioni e privati, iniziative di solidarietà per dare ciascuno, anche se in modo diverso, una mano a tutte le popolazioni di quei territori.

La solidarietà di Slow Food non poteva mancare e, attraverso il suo Presidente Carlo Petrini, ha lanciato questo appello, a tutti i ristoratori del mondo (specialmente quelli di cucina italiana)

“Nei menù del mondo, un anno di *amatriciana* per la ricostruzione”.

“L'amatriciana è uno dei piatti simbolo della gastronomia italiana nonché il piatto emblematico della parte del centro Italia appena colpito dal sisma ”

La pasta all'amatriciana è d'altronde un piatto che nasce in una civiltà contadina che ha sempre fatto della solidarietà la sua caratteristica principale. Un piatto povero che è stato capace di diventare un simbolo della gastronomia italiana nel mondo e che oggi si presta a questa mobilitazione di sostegno e vicinanza. Non va dimenticato, peraltro, che questa zona del centro Italia ha una vocazione prettamente agricola, per cui a questo sforzo si deve unire quello di tutti i cittadini, che devono impegnarsi ad aiutare gli agricoltori che hanno perso le stalle, le bestie, i caseifici, comprando per quanto possibile i loro prodotti, sostenendo l'economia locale che, mai come in questi giorni, sarà in grandissima difficoltà.”

Per ogni porzione servita, i ristoratori verseranno 2 euro (1 a carico del ristoratore e uno a carico del cliente), sul conto corrente del Comune di Amatrice che utilizzerà il ricavato per la ricostruzione”

Anche per questo piatto, il Bistrot utilizzerà la pasta di grano duro varietà Cappelli, coltivato dalla Fattoria “1 Sassoli” di Scandicci, e prodotta dal Pastificio artigianale Giovanni Fabbri di Strada in Chianti.

Buon appetito