Sabato 28 luglio a Panzano in Chianti Convegno sul Biologico e Festa della Battitura del Grano

"La sostenibile capacità di fare biologico nel Chianti. Etica, ecologia ed economia nell'agricoltura moderna"

Nella proprietà circostante la tenuta di Renzo Marinai sabato 28 luglio si terrà un Convegno sul biologico dove interverranno esperti di settore tra i quali: il Dott. Ruggero Mazzilli operante da oltre 25 anni nel settore dell'agricoltura biologica, l'agronomo dell'Azienda Renzo Marinai Dott. Fabrizio Balò, il medico sportivo Dott. Luca Gatteschi, lo chef Matia Barciulli del ristorante "Osteria di Passignano", il giornalista enogastronomico Leonardo Romanelli ed esponenti della migliore cucina Toscana La festa della battitura del grano è diventato ormai da diversi anni un appuntamento fisso per la Conca d'Oro, zona dove è sita la tenuta Renzo Marinai: da quattro anni, infatti, in questa affascinante porzione del Chianti, riprende vita un antico rito.
La giornata avrà inizio alle 7 del mattino e proseguirà fino a tarda sera, coinvolgendo circa 200 persone, tra addetti ai lavori, visitatori, giornalisti e semplici curiosi. I lavori di raccolta del frumento saranno svolti con l'impiego di macchinari d'epoca, gli unici ancora in grado di raccogliere la varietà di grano Cappelli che supera il metro e mezzo di altezza. Via, via che il grano verrà raccolto Giovanni Fabbri, del "Pastificio Fabbri" di Strada in Chianti (FI) darà dimostrazione dell'antico procedimento di fabbricazione della pasta: il frumento Cappelli sarà macinato per mezzo di un'antica macina in pietra e la farina ottenuta verrà impastata con la "madre". Gli spaghetti che si otterranno saranno fabbricati con torchi risalenti alla metà del 1900 e saranno serviti al buffet del pranzo che sarà preceduto da una degustazione delle migliori etichette aziendali. Nel pomeriggio si svolgerà il Congresso dove tecnici del biologico tratteranno il tema dell'agricoltura e dove esperti di settore enogastronomico esporranno la visione più globale e mediatica dell'argomento. La sera si svolgerà la cena che coinvolgerà circa 200 commensali: la carne sarà offerta dalla macelleria omonima "Dario Cecchini" di Panzano e la musica dalla "Bandaccia" di Marcialla.
PROGRAMMA DELLA GIORNATA Ore 7.00 Ha inizio la battitura del grano Nella proprietà circostante la tenuta di Renzo Marinai ha inizio l'antico rito della battitura del grano Cappelli che vedrà impegnate per tutta la giornata un gran numero di persone. I lavori nei campi avverranno con l'impiego di macchinari d'epoca, gli unici ancora oggi in grado di raccogliere una varietà di grano che supera spesso il metro e mezzo di altezza. Via, via che il grano verrà raccolto, il proprietario del famoso "Pastificio Fabbri" di Strada in Chianti (FI), azienda con oltre cento anni di storia, procederà con la macinazione del frumento e fornirà,

attraverso tutto l'arco della giornata, spiegazioni e dimostrazioni pratiche relative ai processi di fabbricazione della pasta.

Ore 12.00 Degustazione Si svolgerà una degustazione delle migliori etichette aziendali rivolta alla stampa: il tutto diretto dal giornalista enogastronomico Leonardo Romanelli. Ore 13.00 Pranzo a buffet con specialità della tradizione toscana Durante la tradizionale "pausa pranzo", che sospende per un paio d'ore il lavoro nei campi, tutti gli ospiti potranno gustare alcune delle golosità più tipiche della cucina toscana servite a buffet. Sarà inoltre possibile assaggiare il pane di grano tenero, varietà "Verna", altro fiore all'occhiello della tenuta di Renzo Marinai. Ore 15.00 Riprende la battitura del grano. Accanto alla possibilità di osservare il lavoro nei campi, gli ospiti potranno intrattenersi con visite all'azienda, alle cantine, oppure rinfrescarsi nella piscina con vista sulle valli del Chianti.

Ore 17.00 Convegno: "La sostenibile capacità di fare biologica nel Chianti: etica, ecologia ed economia nella agricoltura moderna" Intervengono: il Dott. Ruggero Mazzilli da oltre 25 anni esperto di agricoltura biologica, l'agronomo dell'azienda Renzo Marinai, Dott. Fabrizio Balò, il medico sportivo Luca Gatteschi, il giornalista enogastronomico Leonardo Romanelli ed esponenti della migliore cucina toscana Ore 20.30: tutti a tavola per festeggiare, con la pasta ed i vini di Renzo Marinai e la famosa "ciccia" di Dario Cecchini Arriva la sera e con essa anche il momento di sedersi a tavola, per concludere nel migliore dei modi un autentico giorno di festa. Ai tavoli allestiti in giardino, in un clima informale e di grande convivialità, si potrà finalmente gustare la pasta di Renzo Marinai, gli straccetti ottenuti con il grano Cappelli. Seguiranno le specialità di Dario Cecchini, titolare dell'omonima macelleria "Cecchini" di Panzano in Chianti.