

■ Due importanti riconoscimenti al ristorante 'Tirabusciò' di Alberto Degl'Innocenti gli verranno consegnati lunedì a Roma e a Milano. Nella Città eterna, nell'ambito della seconda edizione dell'evento 'Cooking for art' organizzato da Witaly e presentato da Luigi Cremona, che quest'anno ha come cornice l'Open **Colonna** al Palazzo delle Esposizioni di via Nazionale, ristorante gourmet del museo, curato dal celebrity chef Antonello **Colonna**, verrà consegnato al 'Tirabusciò' il premio 'Buona cucina' della guida del Touring, mentre a Rho, presso la fiera di Milano, verrà consegnata al ristorante 'La chiocciola' di

ECCELLENZA

Ristorante Tirabusciò premiato a Roma

Slow Food. Il 'Tirabusciò', presente tra l'altro nelle guide L'Espresso, Gambero Rosso, Identità Golose, La gola in tasca, Bibenda, Guida delle Guide, Osterie d'Italia e Michelin, propone una cucina che si basa sia sulla realizzazione di piatti tipici toscani ed in particolare casentinesi, sia proposte frutto di innovazione e fantasia. Il menu



varia di stagione in stagione ma alcuni piatti sono sempre presenti in carta come il sugo di piccione nel coccio, il prosciutto di maiale grigio del Casentino (Presidio Slow Food), i tortelli di patata rossa di Cettica, la bistecca di vitellone con fagioli all'olio, il tortino di mele con crema inglese.

Claudio Zeni

