Chef vs blogger: la sfida di Doppio Fuoco con le specialità toscane

doppio-fuoco-edf84e73

Chef e food blogger si sfidano a partire dal 27 febbraio a Siena in **Doppio Fuoco**, iniziativa promossa da Confcommercio Siena con il Consorzio Agrario e l'Associazione Italian Food Blogger.

Come funziona la gara? Sono state formate 5 coppie miste, composte da uno chef senese e da una food blogger, che prepareranno due menu degustazione, proposti da cinque diversi ristoranti in città. E saranno i clienti stessi, in qualità di giuria, a decretare il vincitore. Tutti gli appuntamenti prevedono una sorpresa e sono tematici, sempre pensati per valorizzare gli ottimi prodotti della tradizione.

Si comincia con "La sfida della memoria", tra Ettore Silvestri dell'Antica Trattoria Botteganova e Sabina Fiorentini del blog Cook'n'book, per proseguire con "La tradizione non scuoce: la pasta dei Coltivatori Toscani", con "Il pane si trasforma: ricette con pane Verna". Il quarto appuntamento è senese che di più non si può "Alla Chianina piace lento: carne d'eccellenza in lunga cottura", e apre le porte a una rivisitazione all'insegna del fusion "Il Sushi di Chianina". Infine, tutti i prodotti della tradizione toscana vanno in scena nell'ultimo appuntamento, "Il Consorzio Agrario in un piatto: come trasformare l'eccellenza".

I "match", che prevedono anche prove di showcooking, si svolgono nell'arco di oltre due mesi. L'ultima prova è prevista il 9 maggio.