



# C'È BOLLITO E BOLLITO

LO CHEF FRANCO CIMINI ED I SUOI CELEBRI PIATTI DELLA TRADIZIONE EMILIANA,  
IN UNA SERATA A FAVORE DELL'OSPEDALE PEDIATRICO DI KIMBONDO



FRANCO CECCARELLI, ALESSANDRO AUGIER, PIERO BENVENUTI, GIOVANNI BERTACCA, MARCELLO LIPPI,  
RAFFAELLO MATRAIA E DANIELE PAPI, HANNO IL PIACERE DI INVITARE LA S.V.A PARTECIPARE AD UNA  
SERATA BENEFICA PER LA RACCOLTA DI FONDI DESTINATI ALL'OSPEDALE PEDIATRICO DI KIMBONDO.

L'OFFERTA MINIMA DI PARTECIPAZIONE È FISSATA IN € 80 PER PERSONA.

LUNEDI 29 NOVEMBRE 2010

APERITIVO ORE 20,30

CENA ORE 21,00

GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE – PIAZZA PUCCINI 1 - VIAREGGIO

ABBIGLIAMENTO INFORMALE

R.S.V.P. ENTRO IL 9 NOVEMBRE 2010

*PRENOTAZIONI:*

CENTRALINO 0584.4011

INFO@PRINCIPEDIPIEMONTE.COM

INFO@CAMPIONIDELCUORE.ORG

**APERTIVI E AMOUSE BOUCHE**

## **LA PROPOSTA DI FRANCO CIMINI**

**POLENTA SULLE BRACI E LA NOSTRA COPPA DI TESTA**

**TORTELLINO “DEL MIGNOLO” IN DOPPIO BRODO DI CAPPONE**

**QUATTRO TAGLI DI PREGIATO BOLLITO DI VACCA MODENESE:  
TESTINA CON MOSTARDA ALLA SENAPE DI MELE CAMPANINE  
BIANCOCOSTATO E FAGIOLI CON POMODORO FRESCO  
LINGUA CON SALSA VERDE  
SOTTOPALETTA CON SALSA VERDE**

**COTECHINO DI NOSTRA PRODUZIONE CON PUREA DI PATATE**

**DESSERT**

**CAFFÈ**

**FRANCO CIMINI** HA INCENTRATO LA SUA CUCINA SULLA GENUINITÀ E SULLA TRADIZIONE EMILIANA. PER GARANTIRE IL MIGLIOR RISULTATO SI ADOPERA IN UNA COSTANTE RICERCA DELLA MATERIA PRIMA, PANE A LIEVITAZIONE NATURALE, FORMAGGI DI ARTIGIANI MISCONOSCIUTI, CARNI PROVENIENTI DA PICCOLI ALLEVAMENTI A CICLO CHIUSO, CARNI CHE FRANCO LAVORA IN PRIMA PERSONA, PARTENDO DALLE “MEZZENE” DELL’ANIMALE, UTILIZZANDONE ANCHE I TAGLI MENO NOBILI, PERALTRO GUSTOSISSIMI E INTROVABILI NEI MENU DELLA GRANDE RISTORAZIONE. NELLA SUA **OSTERIA DEL MIRASOLE**, A SAN GIOVANNI IN PERSICETO, APPLICA GLI STUDI SUGLI ANTICHI METODI DI COTTURA, COME QUELLO NEL “TESTO”, UN SISTEMA A BASSA TEMPERATURA ANTE LITTERAM E IL RECUPERO DI ALCUNI PIATTI DELLA TRADIZIONE ORMAI DIMENTICATI, COME I TORTELLINI IN CREMA DI LATTE, RICETTA CUSTODITA DALLE FAMIGLIE DI “CASARI” DELLA BASSA BOLOGNESE. *(PAOLO TREVISANI)*

FRANCO CIMINI HA PRESTATO GRATUITAMENTE LA SUA COLLABORAZIONE A FAVORE DELL’OSPEDALE PEDIATRICO DI KIMBONDO.