



Comunicato stampa n. 33 del 27.Aprile.2022

Alle ore 16,30 ritornerà anche il format delle “Osterie Letterarie”, presso Rooms & Wine.

Monteriggioni, ritornano le Osterie Letterarie.

*Un dialogo tra il professor Duccio Balestracci e lo chef stellato Matteo Lorenzini sul tema
“Cucina, olio, tradizione?”.*

Monteriggioni. 27.Aprile.2022

È iniziato il conto alla rovescia per l'evento del 30 Aprile che si terrà al Castello di Monteriggioni: la X edizione del Premio “Il Magnifico”, concernente i migliori produttori di extra qualità olearia. La giornata, che vedrà Monteriggioni capitale europea dell'olio, nasce dalla sinergia tra l'Amministrazione Comunale, la Fondazione “Premio Internazionale il Magnifico”, la società Monteriggioni AD 1213 e l'associazione Amici del Castello di Monteriggioni.

Nel programma, alle ore 16,30 ritornerà anche il format delle “Osterie Letterarie”, presso Rooms & Wine, con un appuntamento in tema; sarà possibile prendere un aperitivo al costo di 8 euro ascoltando due grandi personalità come il professor Duccio Balestracci e lo chef stellato Matteo Lorenzini sul tema “Cucina, olio, tradizione?”.

«Occasioni come queste sono momenti importanti per riflettere su quelle che sono le potenzialità economiche, intese come prodotti che caratterizzano il nostro territorio. Sappiamo benissimo quanto sia fondamentale la coniugazione dell'olio con la Toscana – afferma il Professor Duccio Balestracci – Sono, però, anche momenti per fare un'analisi scoprendo che questa storia non ha niente di stereotipato, infatti, non avremo a che fare con idee patinate e precostituite. Parlare dell'olio nel nostro territorio vuol dire uscire da tutta una serie di luoghi comuni, per questo dobbiamo anche utilizzare il



vaglio della storia. La Toscana è considerata come una delle aree più caratterizzata da oliveti, è, però, doveroso sapere che questo territorio assume questo aspetto non prima dell'Ottocento, nel Seicento si inizia ad introdurlo, ma lentamente. La Toscana con gli ulivi sono, quindi, un qualcosa di piuttosto recente. Non c'è niente di prestabilito o risalente a secoli e secoli fa, ma c'è una scompigliata riformulazione di tutti questi usi, a partire da quelli che sono anche i fondi di cottura, che non sono sempre gli stessi, ma cambiano anche in base alle contingenze storiche. È una storia profondamente articolata e dinamica, sarà bello in questa occasione confrontare i dati della storia con uno chef come Matteo Lorenzini, con il quale avrò l'onore di interloquire. Affermando ancora una volta che bisogna creare una interlocuzione che metta di fronte specialisti di varie materie, anche perché la storia si fa solo così».

«Duccio Balestracci, per me, da appassionato di storia, è sempre stato una specie di divinità – commenta lo chef stellato Matteo Lorenzini – Professore di fama indiscussa, mi lasciò a bocca aperta anni fa, quando fu intervistato durante una trasmissione Rai dedicata a Siena. Il caso ha voluto che da qualche mese io abiti a pochi metri da casa sua. Una mattina, dei turisti del nord Italia lo riconobbero e lo fermarono per salutarlo, approfittandone inoltre per fargli alcune domande sulla storia senese. Mi ritrovai spettatore a sorpresa della vicenda e da lontano origliavo ammirato le spiegazioni del professore. Tutto avrei immaginato tranne che avrei avuto l'occasione di poter partecipare ad un caffè letterario con lui, e lo devo ad un altro grande nome dell'Università, il Prof. Valenti del quale mi vanto spesso di essere amico. Sono sempre stato dell'opinione che i cuochi debbano restare più in cucina e meno sotto i riflettori, anche se i trend odierni suggeriscono il contrario. Sarebbe inoltre opportuno, che di cucina ne parlasse chi ne ha davvero cognizione, così come si dovrebbe fare quando si tratta un qualunque argomento che si voglia affrontare in maniera approfondita. Al netto di tali premesse, mi pare dunque evidente sottolineare che mi ritengo davvero privilegiato ad essere a fianco di un personaggio del calibro del Prof. Balestracci».

Un'occasione imperdibile per la quale occorre prenotarsi allo 0577 304834, oppure scrivendo a info@monteriggioniturismo.it.