

Festa del cibo e della cultura italiana allo Stracta hotel il 27. e 28. gennaio



Questo fine settimana lo chef di Buffon, Michele Mancini (Mike) presso l'Hotel Stella Della Versilia, di proprietà della famiglia Buffon, presiederà due splendide cene di gala allo Stracta con Hilmar e il suo team di chef.

Anche Einar Björn (Einsi Kaldi) sarà presente per assicurarsi che tutto vada bene, dato che lui e Mike sono grandissimi mici... tranne quando si tratta di calcio, dove Einsi è un tifoso dell'Inter e Mike, ovviamente, della Juventus.

MIKE VUOLE POI AVERE UNA REGOLA PER CUI CHI ARRIVA INDOSSANDO LA MAGLIA DELL'INTER DEVE PAGARE UN PREZZO NOTEVOLMENTE ALTO PER L'INTRATTENIMENTO!

Ci sarà anche la regola che chi si presenterà indossando una maglia di altre piccole squadre in Italia, come la Lazio, la squadra di Kiddi Goggi, dovrà anch'esso pagare un prezzo più alto, ovviamente.

Hemmi Hreiðars é d'accordo con questa regola, ma essendo una persona sincera della parte juventina, sarà al ricevimento tutto il fine settimana e si assicurerà che chi non rispetta le regole per la scelta dei costumi venga addebitato a parte.

Andrea Falaschi, noto industriale della carne sarà tra i partecipanti e terrà un corso di cucina, e il bistrot proporrà un suo assortimento speciale di salumi e prosciutti crudi, cioè a pranzo ven., sab. e dom. Lo stesso ha fatto produrre un agnello crudo italo-islandese, incredibilmente buono e chissà se ne prenderà un assaggio con sé? Tutti i prodotti dei Falaschi padre e figlio sono senza conservanti e saranno in vendita tutto il fine settimana.

Halla Margrét (probabilmente) e Alexander Jarl si occuperanno del canto. Loro hanno abitato e lavorato in Italia, tanti anni. Ammirate i loro esempi musicali nella cartella delle foto e dei video nel nostro sito: stracta.is


SAVITAR
·TARTUFI·
San Miniato

STELLA DELLA VERSILIA
R O N C H I
★ ★ ★ ★



Claudio e Marco Savini, dalla Savitar, presenzieranno con tartufi e prodotti al tartufo. Claudio è stato nominato ambasciatore del tartufo italiano all'estero, avendo tra l'altro iniziato a promuoverlo in Brasile diverse decine di anni fa. Oggi è molto amico di molti degli chef più famosi del mondo, come Alex Atala. Si faranno presentazioni e anche assaggi. Sarà possibile acquistare prodotti da portare a casa, che naturalmente avranno un ruolo di primo piano nelle cene di gala e al bistrot, mixati con i prodotti della famiglia Falaschi.

Sia Buffon che Ronaldo sono stati ambasciatori del tartufo bianco, per conto di Savitar. Chissà se quegli amici si presenteranno?

Gísli Kristófersson (padre di Olla, Georg e Rúrik) presenterà probabilmente un piatto speciale, vale a dire miele al tartufo bianco con pesce secco, che è estremamente dolce, cioè entrambi Gísli e il pesce secco.

Infine si presenteranno Alberto (è una sorta di padrino di questo gruppo, in quanto responsabile della prima visita in Islanda della maggior parte dei partecipanti) e Pep, ex membro del parlamento spagnolo, che sono sinceri amici di Islanda. Presenteranno un'isola meravigliosa non lontana da Ibiza, l'isola di Formentera che è tra l'altro il luogo preferito di Erró.

Presenteranno vini e cibi di questa isola paradisiaca, oltre a consigliare le persone sull'alloggio che entrambi hanno da offrire 😊

Páll Magnússon, che è venuto in Italia soprattutto questo autunno per conoscere i partecipanti e rivedere il programma del fine settimana, si occuperà della gestione della festa,.

Palli sarà infatti il cerimoniere della seconda serata, mentre Simmi Vil, guiderà l'altra. Lo stesso ha anche fatto visita a tutti i partecipanti in Italia 😊

Poi ci saranno degustazioni sia di vino che di cibo, quindi tutti dovrebbero trovare qualcosa di loro gradimento.

Buona fortuna a te!



STELLA DELLA VERSILIA
R O N C H I
★ ★ ★ ★



Il menù delle giornate italiane:

Cene di gala

APERITIVO ALLE 19:00

Si inizierà con un raduno di chef, animatori e ospiti, dove degusteremo vini, una varietà di cocktail italiani e vari piccoli piatti, come sgabei (pane fritto) con lardo, bruschette con fegatini al tartufo bianco, vari salumi della famiglia Falaschi, pinzimonio al tartufo bianco ecc.

Si canterà, si discuterà di calcio, si andrà a braccio di ferro e altre cose.

PRIMO PIATTO ORE (SOLO QUANDO SIAMO PRONTI)

Ravioli ripieni di pasta al tartufo di Savitar (per chi non ama il tartufo ci saranno ravioli con pasta di funghi porcini)

SECONDO ORE (POCO DOPO IL PRIMO PIATTO)

Ossobuco alla milanese con stinco di agnello islandese (Michele "Mike") vuole fortemente mescolare i piatti della tradizione italiana con quelli islandesi.

DOLCE

Skyramisu (non c'è bisogno di aggiungere altro)

Menù pranzo al Bistro il venerdì 27. sab. 28 e dom. 29 gen. (i prodotti al tartufo di Savitar e salame e prosciutto crudo della famiglia Falaschi saranno la base dei piatti del bistrot)

Vassoio di prosciutto, salame e formaggio (Parmigiano Reggiano di 30 mesi). È accompagnato da miele al tartufo bianco e miele di un allevatore di api della Liguria.

Piatto di bruschette miste, con purea di tartufo, ragù di chianina e fegatini al tartufo bianco

Cesar salad con pollo e Oro Bianco (aceto di vino bianco al tartufo bianco assolutamente paradisiaco)

Prosciutto crudo con melone grigliato e Saba (balsamico al tartufo bianco)

Tagliatelle al ragù di chianina

Porchetta

I prezzi e il programma dettagliato saranno annunciati sul sito web di Stracta (tracta.is) lunedì 28 novembre.

