

# CORTONANTIQUARIA A TAVOLA

COME PERDERSI TRA VIUZZE E BOTTEGHE MEDIEVALI PER RITROVARSI A GUSTARE SAPORI D'ALTRI TEMPI

Cortona, città gioiello della Toscana, dalla fine d'agosto s'immerge in un'atmosfera d'altri secoli. CORTONANTIQUARIA, la più antica mostra antiquaria d'Italia regala, infatti, a tutti il sogno di tornare indietro nel tempo facendo shopping firmato rigorosamente d'epoca con molti oggetti da tavola: dalle stoviglie ai tavoli, dai servizi da portata alle posate, non c'è che l'imbarazzo della scelta. L'appuntamento è a Palazzo Vagnotti dal 26 al 10 settembre 2006. Circa 46 antiquari provenienti dalla Lombardia alla Sicilia, dal Veneto al Lazio, e ancora, l'Umbria, la Liguria, le Marche, l'Emilia Romagna, la Campania, il Trentino Alto Adige e la Toscana, ovviamente. In totale più di 800 pezzi. La sensazione di attraversare le stanze del palazzo, gli ambienti intimi e raccolti di una dimora d'altri tempi dove ogni sala racchiude il fascino di storie, stili, gusti diversi. Bellissima nel chiostro di Palazzo Vagnotti la ricostruzione di una cucina toscana dell'Ottocento con tanto di madia, paioli, mestoli, anfore in rame e altre suppellettili come stoviglie e tessuti tutto rigorosamente d'epoca, ovviamente. E' qui peraltro che all'ora dell'aperitivo, verranno organizzate insieme ad **Antinori** delle degustazioni guidate (secondo un calendario di appuntamenti) con formaggi, salumi e piccoli assaggi di piatti elaborati secondo antiche ricette e dedicati a chi ha passione per il vino e la sua cultura e desidera portare con sé il ricordo di questi vini e di questa meravigliosa terra. I marchesi Antinori hanno voluto legare il proprio nome in modo speciale a Cortonantiquaria 2006: "Non potevamo – dice Albiera Antinori – restare insensibili al fascino di una vecchia signora, come Cortonantiquaria, e non renderle omaggio con la nostra storia e la nostra tradizione. E per un'occasione così importante, il nostro regalo per la città: **Achelo**, un nuovo straordinario vino", un Syrah al 100% del 2005, con denominazione Cortona DOC Syrah. Achelo, una divinità greca dedicata ai piaceri di Bacco e Venere, che trova il giusto battesimo in Cortonantiquaria, scenario ideale per evocare alla mente il fascino della mitologia antica.

Ogni stanza della mostra un mondo a sé, eppure un percorso unico da ritrovare anche usciti da Palazzo Vagnotti tra i vicoli e le strade segrete e silenziose di una città che è tutta a misura d'antico, fitta di botteghe di rigattieri, gallerie, laboratori di restauro. Una città che vanta una tradizione antiquaria di prestigio e tuttora vivissima così come vanta una grande tradizione gastronomica. Eccoli, i must per vivere tutto il fascino di ambienti raffinati anche a tavola. *L'Osteria del Teatro*: autografi, foto, locandine. Piccolo e d'atmosfera con una cucina che rielabora antiche ricette della tradizione aretina. *Tonino*, cucina di solida tradizione. Da provare l'antipasto misto che ha la durata e la consistenza di un pranzo intero. Eccellenti le carni. E ancora il *Caffè del Teatro* dove l'accoglienza deliziosa della proprietaria ricrea una calda atmosfera familiare in cui poter gustare ottimi piatti con il sapore di casa. Fuori città, grande fascino ed eleganza al *Falconiere*, una villa secentesca di campagna con ristorante gourmet.

Di assoluto rilievo l'iniziativa "**Vetrina Toscana a Tavola**", etichetta sotto cui si cela una gustosa opportunità. Quella, cioè, di degustare menù tipici della tradizione culinaria toscana ad un prezzo fisso (circa 25€) nonchè ricevere un biglietto di ingresso alla mostra per ogni menù ordinato. I più ghiotti ristoranti di Cortona vi delizieranno, tra le tante proposte, con crostini con fegatini, gnudi e pici, fagioli zolfini, tagliata di chianina e per finire in dolcezza, semifreddo al vinsanto e cantucci e numerose altre tipicità da gustare facendo un vero e proprio tour goloso. E' impossibile, quindi, non trascorrere ad agosto almeno un week end a Cortona, all'insegna dell'eleganza antiquariale accompagnata da un'atmosfera in cui si assapora il piacere di vivere bene sotto tutti gli aspetti: dalla natura all'arte, dalla tradizione più autentica alla cucina più tipica.

**Ufficio Stampa: LAURA RUGGIERI**

**06/6631305 – 339/4755329 I.r.comunicazione@libero.it**