

# f T 017 FESTA della TOSCANA 2017

*I LORENA  
in TOSCANA*

*Con la partecipazione del Consiglio regionale della Toscana*

**SABATO 24 FEBBRAIO 2018**

**CIRCOLO ARCI "LORIANO BUGIANI"**

**PISTOIA – VIA ERBOSA, 12**

## **A TAVOLA COI LORENA MANGIAR BENE E SANO NEL TEMPO**

RIPERCORRIAMO IL SIGNIFICATO INNOVATORE DEL GRANDUCATO DI TOSCANA SOTTO IL GOVERNO DEI LORENA (1737 – 1859) E GRAZIE A PIETRO LEOPOLDO: GRANDI RIFORME NEI CAMPI POLITICO, ECONOMICO, EDUCATIVO E RELIGIOSO, CON L'ABROGAZIONE DELLA PENA DI MORTE E NUOVE VIE DI COMUNICAZIONE, MA ANCHE UNA PROFONDA TRASFORMAZIONE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE



La "Festa della Toscana" per meditare sulle radici di pace e di giustizia del popolo toscano.

Così da consegnare alle future generazioni il suo patrimonio di valori civili e spirituali.

Un esempio da seguire per la spinta data verso le libertà civili e lo sviluppo economico

Ne parleremo alle 17 con la *Dr.ssa Stefania Capocchi*, nutrizionista, ed il *Prof. Andrea Ottanelli*, Direttore della rivista "Storialocale", per riscoprirne aromi e sapori sempre vivi e gustosi alle 20 con la

**CENA D'EPOCA preparata sulla base dei menu del XVIII secolo.**



# f T 017 FESTA della TOSCANA 2017

*I LORENA  
in TOSCANA*

*Con la partecipazione del Consiglio regionale della Toscana*

**SABATO 24 FEBBRAIO 2018**

**CIRCOLO ARCI "LORIANO BUGIANI"**

**PISTOIA – VIA ERBOSA, 12**

La "Festa della Toscana" per meditare sulle radici di pace e di giustizia del popolo toscano.

Così da consegnare alle future generazioni il suo patrimonio di valori civili e spirituali.

Un esempio da seguire per la spinta data verso le libertà civili e lo sviluppo economico.

Grazie anche alle riforme varate durante il Granducato e sotto la guida dei Lorena



dalle ore 20 cena d'epoca con menu ispirato dai convivi del XVIII secolo

## **A TAVOLA COI LORENA**

**ANTIPASTI:** torte salate di verdure

**PRIMI PIATTI:** pasta ai legumi misti e ravioli al sugo di anatra

**SECONDI PIATTI:** cinghiale sulle olive e stinco di maiale al forno

**CONTORNI:** erbi saltati e farinata di ceci

**DOLCI:** berlingozzo e zuppa inglese con vinsanto













Arci L. Bugiani Pistoia

Mi piace questa Pagina · 10 febbraio ·

La cucina toscana di fine '700 - Sabato 24 ore 20 al circolo Bugiani, cena d'epoca preparata sulla base dei menu del XVIII secolo. Organizzata in con la compartecipazione del Consiglio regionale della toscana

la cena sarà preceduta, a partire dalle ore 17 da una illustrazione sugli usi alimentari nel granducato ai tempi di Pietro Leopoldo (1765-1790):

Presenzieranno:

- Dr.ssa Stefania Capecchi, nutrizionista
- Prof. Andrea Ottanelli, direttore della rivista "storialocale"

**GRANDUCATO  
IN  
TOSCANA**



*Diletto postero, discendente dei miei sudditi,  
Voglio invitarti a ricevere le innovazioni da Me introdotte quando ero seduto sul trono della Magna Esturia.  
Ho aperto nuove vie di comunicazione, ho promulgato grandi riforme in campo politico, economico, educativo e religioso, in prima l'abolizione del supplizio e della pena di morte.  
Quando feci regresso del titolo Granducale per salire sul trono di Vienna, lasciai una Toscana moderna e all'avanguardia.  
Sotto il mio impero, avvenne anche una profonda trasformazione dell'educazione scolastica.  
Sabato 24 febbraio alla tua vigilia, T'invito a ricevere ormai e superi della mia Toscana, con una cena preparata sulla base dei convivi di fine '700*

<b>Antipasti:</b>	Torte salate di verdura
<b>Primi piatti:</b>	Pasta ai legumi misti e Ravioli al sugo di anatra
<b>Secondi piatti:</b>	Cinghiale sulla olive e Stinco di maiale al forno
<b>Contorni:</b>	Erbi saltati e Farinata di ceci
<b>Dolci:</b>	Beringozzo e Zuppa inglese con vinsanto

**Esborso: tre mezzifranconioni (akt. 2022) 2022 euro 15 euro)**

*A.A. Pietro Leopoldo D'Asburgo Lorena  
Granduca di Toscana*


