



Comunicato stampa del 29 novembre 2021

Da dicembre a marzo 2022 si terranno quattro serate in quattro ristoranti tra le Province di Siena e Arezzo

Al via "Chianina in tavola in tour": 4 cene per conoscere la Chianina e il marchio Vitellone Bianco dell'Appennino IGP

Perugia. Valorizzare la carne di razza Chianina, il suo legame con il territorio di origine e far conoscere al consumatore il corretto utilizzo in cucina. Con questi obiettivi il Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e l'associazione 'Amici della Chianina' hanno organizzato 'Chianina in tavola in tour' - edizione speciale del **progetto 'La Valle del Gigante Bianco'** nato nel 2005 - che proporrà un'iniziativa itinerante con **quattro cene-incontro** in programma da dicembre 2021 a marzo 2022 e aperte a operatori di settore, allevatori, gastronomi e a tutti coloro che amano la carne Chianina a marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Gli appuntamenti si svolgeranno in quattro ristoranti toscani della Valdichiana, tra le province di Siena e Arezzo, con l'obiettivo di valorizzare la zona di origine della razza Chianina e vedranno protagonisti quattro chef dell'Unione Regionale Cuochi Toscani - Katia Maccari, Emiliano Rossi, Walter Redaelli e Lorenzo Pisini - che, in ogni serata, lavoreranno fianco a fianco per preparare portate a base di Chianina.

Il primo appuntamento è fissato per **venerdì 10 dicembre** presso il ristorante 'I Salotti del Patriarca' a Chiusi, in provincia di Siena, mentre **venerdì 14 gennaio** 'Chianina in tavola in tour' farà tappa all'Osteria 'Il Teatro' di Cortona, in provincia di Arezzo. **Venerdì 4 febbraio** la manifestazione si sposterà a Bettolle, nel comune di Sinalunga, in provincia di Siena, ospite del 'Ristorante Walter Redaelli', mentre la chiusura è fissata per **venerdì 4 marzo** al ristorante 'Logge Vasari' di Arezzo. Ogni appuntamento vedrà la partecipazione di **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e l'abbinamento con vini d'eccellenza di produzione locale. Tutte le cene-incontro inizieranno alle ore 20. Per informazioni, è possibile chiamare il numero 333-7892392 oppure scrivere a info@chianinavalley.eu.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto la certificazione IGP nel 1998, primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia, indirizzato a qualificare la carne prodotta dalle razze bovine tipiche dei territori dell'Appennino centrale: Chianina, Marchigiana e Romagnola. I bovini devono essere nati e allevati nell'area tipica e in aziende assoggettate ai controlli per la verifica del rispetto del disciplinare di produzione. La carne certificata con il marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" può essere venduta esclusivamente nei punti vendita autorizzati e controllati. Per ulteriori informazioni, è possibile consultare il sito www.vitellonebianco.it.

L'Associazione "Amici della Chianina" ha sede a Bettolle, nel comune di Sinalunga, in provincia di Siena, ed è nata nel 2005 con l'obiettivo di valorizzare la razza Chianina, il suo legame con la zona d'origine e l'utilizzo gastronomico.

"Chianina in tavola in tour" è organizzata con il patrocinio del Comune di Sinalunga, in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Toscani, l'Associazione Cuochi Senesi, l'Associazione Cuochi Arezzo, la delegazione Valdichiana di FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori e la delegazione di Arezzo di AIS, Associazione Italiana Sommelier Toscana.

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena - phone +39 0577 42984

Lisa Cresti cell. 334 6103560 mail: lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it