



Comunicato stampa del 6 dicembre 2021

Alle ore 20 la prima serata di "Chianina in tavola in tour" con la collaborazione del Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

## Venerdì 10 dicembre al Patriarca di Chiusi la prima cena stellata a base di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con la Chef Katia Maccari

Chiusi (Siena). Prenderà il via venerdì 10 dicembre da Chiusi la prima tappa di 'Chianina in tavola in tour' che prevede quattro cene incontro dedicate alla valorizzazione della carne di razza Chianina e al suo legame con il territorio di origine. L'iniziativa, di cui il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è partner principale, si svolgerà in quattro ristoranti tra le province di Siena e Arezzo con 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 piatti a base di Chianina.

**Prima cena a Chiusi.** La cena di **venerdì 10 dicembre** si svolgerà alle 20 presso il ristorante 'I Salotti Il Patriarca' a Chiusi che dal 2005 si fregiano di 1 Stella Michelin. In cucina, oltre a Katia Maccari chef e anima del Ristorante, ci saranno Emiliano Rossi, Walter Redaelli e Lorenzo Pisini che proporranno un menù composto da quattro portate: Geometria di lingua di Chianina, Fusilloni "Pasta Panarese" con ragù di Chianina in bianco, crema di porri, carciofi e ricotta affumicata; Tortelloni di Chianina su salsa di cipolla rossa e Guancia di Chianina glassata con polenta al pan pepato. Ad accompagnare le portate i vini delle cantine del Consorzio del vino Orcia, scelti e presentati da Fisar Delegazione Valdichiana. A concludere la cena il Tiramisù e la degustazione di grappe e liquori a cura di Distilleria Deta.

**Info e prenotazioni.** La cena è su prenotazione obbligatoria con obbligo di Green Pass chiamando il numero 0578 274407 oppure inviando una mail a [info@ilpatriarca.it](mailto:info@ilpatriarca.it)

"Chianina in tavola in tour" è organizzata dall'Associazione Amici della Chianina con la collaborazione del Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, 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 e con il patrocinio del Comune di Sinalunga.

realizzato con il contributo:

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](mailto:lisa.cresti@robespierreonline.it)

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: [massimo.gorelli@robespierreonline.it](mailto:massimo.gorelli@robespierreonline.it)



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE  
Il tempo arriva dalla zona rurale



Regione Umbria  
Giunta Regionale

SOTTOMISURA 3.2 "Sostegno alle attività di informazione e promozione attuate da gruppi di produttori nel mercato interno"