



Comunicato stampa dell'8 aprile 2022

Protagonisti gli chef *Katia Maccari, Walter Redaelli, Lorenzo Pisini ed Emiliano Rossi*, oltre 350 partecipanti

'Chianina in tavola in tour': successo con 4 serate sold out tra Arezzo e Siena

Si è conclusa con grande successo 'Chianina in tavola in tour', l'iniziativa organizzata dall'Associazione Amici della Chianina e dal Consorzio Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" per valorizzare il profondo legame tra la carne di razza Chianina e il territorio di origine.

I numeri dell'iniziativa, Da dicembre a marzo, sono state organizzate quattro cene itineranti con menù a base di carne di razza Chianina certificata Vitellone Bianco dell'Appennino IGP. Gli appuntamenti si sono svolti presso il Ristorante 'I Salotti del Patriarca' a Chiusi, il Ristorante 'Walter Redaelli', a Bettolle, il Ristorante 'Logge Vasari' ad Arezzo e l'Osteria del Teatro' a Cortona, dove, ogni volta, gli chef padroni di casa, rispettivamente Katia Maccari, Walter Redaelli, Lorenzo Pisini ed Emiliano Rossi, hanno collaborato in cucina con i colleghi degli altri ristoranti coinvolti nell'iniziativa. Altri numeri di 'Chianina in tavola in tour' parlano di oltre 350 persone che hanno partecipato alle quattro serate, 10 allevatori che hanno aderito all'iniziativa e 19 sponsor, di cui 12 cantine, 3 distillerie e 4 macellai. I piatti sono stati accompagnati in ogni serata da vini presentati e serviti dalla delegazione Valdichiana di FISAR e dalla delegazione di Arezzo di AIS.

"Siamo molto soddisfatti - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' - del successo riscosso da questa iniziativa, voluta, innanzitutto, per valorizzare il legame che unisce il prodotto tipico Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP alle sue zone di origine. La razza Chianina, razza gigante della specie dal manto bianco-porcellana, nasce storicamente proprio in Val di Chiana e oggi viene allevata tra le colline e le pianure comprese tra Arezzo, Siena, Pisa, Perugia e Rieti. Durante le quattro serate, gli Chef hanno utilizzato tagli poveri di carne Chianina certificata 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' per realizzare piatti della tradizione toscana, rivisitati in chiave creativa e contemporanea. L'obiettivo è ripetere questa esperienza nel prossimo futuro anche in altri territori d'Italia dove sono nate e si sono sviluppate le altre due importanti razze bovine italiane previste dal nostro disciplinare di produzione: Marchigiana e Romagnola".

"**Chianina in tavola in tour**" è stata 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, 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

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



Regione Umbria
Giunta Regionale

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