



Comunicato stampa del 27 gennaio 2022

La cena si terrà al ristorante Walter Redaelli a Bettolle, nel comune di Sinalunga (Siena)

## **“Chianina in tavola in tour” fa tappa venerdì 4 febbraio a Bettolle**

Iniziativa organizzata dall'Associazione Amici della Chianina insieme al Consorzio Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Bettolle (Siena). Nuova tappa per “Chianina in tavola in tour”, la serie di cene incontro organizzate dall'Associazione Amici della Chianina insieme al Consorzio Tutela del “Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP” per valorizzare la carne di razza Chianina e il suo legame con il territorio di origine, iniziate lo scorso dicembre a Chiusi. **Venerdì 4 febbraio** sarà la volta del **‘Ristorante Walter Redaelli’ a Bettolle**, nel comune di Sinalunga, dove i quattro chef dell'Unione Regionale Cuochi Toscani coinvolti nell'iniziativa - Katia Maccari, Emiliano Rossi, Lorenzo Pisini e lo stesso Walter Redaelli - accoglieranno i presenti con portate che esalteranno il sapore della carne Chianina.

**Il menù.** Sarà il proprietario del ristorante Walter Redaelli a fare gli onori di casa, con un antipasto composto da un girolo di Chianina marinata con gocce di fave, asparagi croccanti ed erbe aromatiche in salsa d'agresto. Seguiranno due portate cucinate da Lorenzo Pisini ed Emiliano Rossi che prepareranno, rispettivamente, una Zuppa di carciofi, cilindri di pasta di nocciola, castagne, timo, essenza di Chianina e i Pici al ragù di Chianina con funghi porcini. Katia Maccari, invece, firmerà il secondo, con uno Stracotto di ossobuco, farro allo zafferano con pepe di Sichuan e chips di cavolo nero. Lo Chef Redaelli concluderà la cena con una Mousse di cioccolato bianco con salsa di pere, frutti di bosco e menta fresca.

**Info e prenotazioni.** La cena è su prenotazione obbligatoria, chiamando il numero 0577-623447 oppure inviando una mail a [info@ristorantedaelli.it](mailto:info@ristorantedaelli.it). La serata si svolgerà nel rispetto delle vigenti norme anti Covid, con obbligo di Green Pass rafforzato.

**“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, la delegazione di Arezzo di AIS, Associazione Italiana Sommelier Toscana e con il patrocinio del Comune di Sinalunga.

realizzato con il contributo:



Regione Umbria  
Giunta Regionale

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

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

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