



Comunicato stampa del 24 febbraio 2022

Venerdì 4 marzo al ristorante 'Logge Vasari' nuovo appuntamento con l'iniziativa dell'Associazione Amici della Chianina e del Consorzio Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

"Chianina in tavola in tour" ad Arezzo per una nuova serata a tutto gusto

Il menu sarà preparato da 4 chef dell'Unione Regionale Cuochi Toscani coinvolti nell'iniziativa

Arezzo. Tappa aretina per "Chianina in tavola in tour", l'iniziativa organizzata dall'Associazione Amici della Chianina e dal Consorzio Tutela del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" con alcune cene incontro per valorizzare la carne di razza Chianina nel suo territorio di origine, fra le province di Siena e Arezzo. Dopo le serate organizzate a Chiusi e Bettolle, **venerdì 4 marzo** sarà la volta del ristorante **'Logge Vasari'** ad **Arezzo**, dove lo chef Lorenzo Pisini farà gli onori di casa e accoglierà gli ospiti con un menu preparato insieme agli altri tre colleghi coinvolti nell'iniziativa: Katia Maccari, Walter Redaelli ed Emiliano Rossi, tutti appartenenti all'Unione Regionale Cuochi Toscani. Alla serata saranno presenti anche alcuni allevatori, allevatrici e macellai aderenti al Consorzio Tutela del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP".

Il menù. La cena di venerdì 4 marzo si aprirà con lo Scigno di Chianina agli aromi mediterranei con pinzimonio, antipasto preparato da Emiliano Rossi, e continuerà con due primi piatti: gli Anelli di Chianina con vellutata di Pecorino Toscano DOP, riduzione di Syrah e verdure essiccate di Walter Redaelli e la Lasagnetta aperta con ragù di Chianina, fonduta di parmigiano reggiano e coulis di spinaci proposta da Katia Maccari. Il padrone di casa, Lorenzo Pisini, preparerà il Peposo di Chianina, stick di trippa croccante e bicromia di patata e il dessert, con un Cremoso al gianduia, gelatina di frutti esotici e spugna di pino mugo con riduzione di grappa della Distilleria Deta. Le portate saranno accompagnate dai vini messi a disposizione da Carpineto Grandi Vini di Toscana, Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino e Tenute di Fraternita, che saranno presentati e serviti dai sommelier della delegazione aretina di AIS, Associazione Italiana Sommelier Toscana.

Info e prenotazioni. La cena è su prenotazione obbligatoria, chiamando il numero 0575-300333 oppure inviando una mail a loggevasari@loggevasari.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:

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



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