



Comunicato stampa del 25 marzo 2022

Giovedì 31 marzo al ristorante 'Osteria del Teatro' ultimo appuntamento con l'iniziativa di Amici della Chianina e Consorzio Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP"

## **"Chianina in tavola": a Cortona l'ultima tappa del tour**

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

Cortona (Arezzo). Farà tappa a Cortona l'ultimo appuntamento con '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 la carne di razza Chianina nelle province di Siena e Arezzo. **Giovedì 31 marzo** sarà la volta del ristorante **Osteria del Teatro**, dove lo **chef Emiliano Rossi** farà gli onori di casa e accoglierà gli ospiti con un menu realizzato insieme ai tre colleghi coinvolti nell'iniziativa e iscritti all'Unione Regionale Cuochi Toscani: Katia Maccari, Walter Redaelli e Lorenzo Pisini. L'evento è realizzato in collaborazione con la macelleria Aldo Iacomoni di Monte San Savino e con il contributo di Assicoop Toscana UnipolSai Assicurazioni.

**Il menù.** La cena si aprirà con Carpaccio di Chianina marinato alle spezie, sedano allo yuzu, cremoso al tartufo e lingua di cipolla rossa, a cura della chef Katia Maccari, e continuerà con il Risotto carnaroli invecchiato 12 mesi con crema di pistilli di zafferano, sugo di stinco di Chianina al pepe lungo realizzato da Walter Radaelli. A seguire, il Plin di Chianina brasata con crema di topinambur, tartufo Marzolino, carciofi dorati e gel di timo, preparato da Lorenzo Pisini. Picanha di Chianina al sale con salsa di Brunello di Montalcino 'Poggio Landi' e cipolla stufata sarà il piatto preparato da Emiliano Rossi, che curerà anche il dessert, La dama rossa con fragole, cioccolato Costa d'Avorio al rosmarino e limone con Gin Sabatini. Le portate saranno accompagnate dai vini messi a disposizione da Tenuta Le Colonne Bolgheri, Poggio Landi di Montalcino e Gin Sabatini di Cortona, 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 0575-630556 oppure inviando una mail a [info@osteria-del-teatro.it](mailto:info@osteria-del-teatro.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:



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

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