

"CIAK si cucina"
un successo il Contest in onore della FINOCCHIONA IGP

Sono gli chef della squadra dei Ghibellini i vincitori del contest organizzato dal Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP in collaborazione con Unione Regionale Cuochi Toscani.

Ogni chef ha ideato e realizzato la propria ricetta a base di Finocchiona IGP in un gioco di squadra a staffetta che ha visto coinvolti dieci Cuochi professionisti. I berretti bianchi divisi in 'Guelfi' e 'Ghibellini', hanno deliziato pubblico e giuria con ricette originali e gustose e provato come sia facile con la Finocchiona IGP variare il menù di tutti i giorni.

La degustazione di Finocchiona IGP ed altre eccellenze del territorio come il Prosciutto Toscano Dop ha accompagnato l'alternarsi in scena dei cuochi, condotto da Anna Maria Tossani: un viaggio nella tradizione toscana che ha permesso al grande pubblico di apprendere regole e curiosità della regina dei salumi.

Alessandro Iacomoni, il Presidente del Consorzio di tutela della Finocchiona IGP "La varietà di abbinamenti e piatti che possono nascere con la Finocchiona IGP è notevole. Grazie alla collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Toscani abbiamo dato vita ad una sfida gustosa per scoprire ricette semplici e veloci che si prestino non solo alla ristorazione ma anche ai fornelli di casa"

Francesco Seghi, Direttore del Consorzio di tutela della Finocchiona IGP "ringraziamo gli sponsor che hanno reso possibile la sfida di oggi e i professionisti intervenuti. Chi non ha potuto prender parte all'evento potrà scoprire online le dieci ricette che saranno pubblicate tra pochi giorni nel nostro sito e, nel prossimo periodo, nelle nostre pagine social".

A valutare le prestazioni, la giuria capitanata da **Roberto Lodovichi, Presidente URCT (Unione Regionale Cuochi Toscani)** "È sempre un piacere per i Cuochi Toscani collaborare con realtà come il Consorzio della Finocchiona IGP: queste attività sono uno stimolo per la nostra creatività e per valorizzare il nostro territorio"

Protagonisti indiscussi insieme alla Finocchiona IGP i cuochi professionisti così divisi:

Ghibellini

Gabriele Andreoni – Gurdulù, Beatrice Segoni – Konnubio, Amerigo Capria – Baccarossa, Andrea Perini - Ristorante 588 e Maria Probst - La Tenda Rossa, la nostra stella Michelin.

Guelfi

Franco Mazzei - Ristorante Montacolle Montecatini Terme (PT), Vincenzo Volpe - Ristorante Toscana Fair Pistoia (PT), Daniele Cornacchia - Ristorante Da Pako Firenzuola (FI), Lucia Grotti - Ristorante Bagno Brunella e Ada Lido di Camaiore (LU), Francesco Seravalle - Ristorante Beccofino e Marina di Scarlino (GR).