



CONSORZIO TUTELA
PECORINO TOSCANO DOP

Comunicato stampa n.19 del 29 novembre 2018

La rassegna enogastronomica animerà la Stazione Leopolda sabato 1° e domenica 2 dicembre

Pecorino Toscano DOP a Food&Wine in Progress a Firenze con un workshop e sette chef ai fornelli

Sabato 1° dicembre, dalle 9 il workshop. Dalle 16 alle 17 la creatività in cucina

Grosseto. Sabato 1° e domenica 2 dicembre il Pecorino Toscano DOP sarà protagonista, insieme ad altre eccellenze toscane, della due giorni dedicata all'enogastronomia regionale con **Food&Wine in Progress**, in programma alla Stazione Leopolda di Firenze. Nella prima giornata, sabato 1° dicembre, in particolare, la manifestazione organizzata dall'Unione Regionale Cuochi Toscani e da AIS, Associazione Italiana Sommelier Toscana coinvolgerà il Pecorino Toscano DOP in un **workshop** della Regione Toscana dedicato alle eccellenze agroalimentari regionali nell'ambito dell'Anno del Cibo Italiano, a partire dalle ore 9, mentre dalle ore 16 alle ore 17 sarà la volta dell'"**Experience**" che vedrà impegnati contemporaneamente sette chef nella preparazione di piatti e assaggi a base di Pecorino Toscano DOP.

Il workshop, intitolato "Il PSR Toscana 2014-2020 a sostegno del cibo di qualità", fa parte delle iniziative promosse dalla Regione Toscana nell'ambito dell'Anno del Cibo Italiano 2018 proclamato dai Ministeri dell'agricoltura e dei beni culturali per celebrare le eccellenze agroalimentari del nostro Paese. L'appuntamento offrirà l'occasione per fare il punto sulle azioni che il PSR, Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana ha sostenuto e sta sostenendo per promuovere la qualità dei prodotti agroalimentari toscani, fra cui anche il Pecorino Toscano DOP, che sarà protagonista intorno alle ore 11 con l'intervento di **Andrea Righini**, direttore del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP. Il workshop vedrà anche la partecipazione di Stefano Ciuffo, assessore alle attività produttive, al credito, al turismo, al commercio della Regione Toscana e di Marco Remaschi, assessore all'agricoltura della Regione Toscana. A chiudere l'appuntamento, intorno alle ore 12, sarà un contest show con la degustazione di finger food dei prodotti agroalimentari protagonisti del workshop.

L'"**Experience**" dedicata al Pecorino Toscano DOP in cucina inizierà alle ore 16 e coinvolgerà, per un'ora, gli chef Rossella Giulianelli, Thomas Palmieri, Walter Redaelli, Michela Starita, Alessia Uccellini, Raffaella Cecchelli e Mirko Martinelli.

"Il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP - afferma **Andrea Righini**, direttore del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP - è entusiasta di partecipare, per la prima volta, a questo evento dedicato all'enogastronomia toscana e alle sue eccellenze, di cui il nostro formaggio fa parte. La due giorni offrirà l'occasione di farci conoscere sempre di più

Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Ufficio Stampa **Agenzia Robespierre**

Via dei Termini, 6 – 53100 Siena

Tel. 0577 – 42984

Per contatti

Lisa Cresti cell. 334 – 6103560

Veronica Becchi cell. 338 – 1908489

Massimo Gorelli cell. 349 - 7909567



**CONSORZIO TUTELA
PECORINO TOSCANO DOP**

accanto ad altri prodotti e con nuovi abbinamenti e idee in cucina, grazie all'esperienza e alla professionalità degli chef dell'Unione Regionale Cuochi Toscani e dei sommelier AIS Toscana. Nel workshop promosso dalla Regione Toscana, inoltre, potremo fare il punto sui progetti che ci vedono protagonista e rilanciare gli obiettivi che ci poniamo per promuovere sempre di più, in Italia e nel mondo, il Pecorino Toscano DOP, la sua qualità e il suo legame unico con la terra di produzione".

Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Ufficio Stampa **Agenzia Robespierre**

Via dei Termini, 6 – 53100 Siena

Tel. 0577 – 42984

Per contatti

Lisa Cresti cell. 334 – 6103560

Veronica Becchi cell. 338 – 1908489

Massimo Gorelli cell. 349 - 7909567