

[Comunicato Stampa 08.03.2023]

Un progetto per raccontare il vero pane Toscano DOP nella ristorazione

Il Pane Toscano DOP incontra la ristorazione con tre eventi esclusivi a Firenze, Arezzo e Siena

Il Consorzio di tutela lancia l'iniziativa per far conoscere da vicino le qualità distintive del prodotto simbolo della Regione Toscana attraverso ricette esclusive ideate da tre grandi chef

Il **Consorzio Promozione e Tutela del Pane Toscano DOP**, in collaborazione con la **Fondazione Qualivita**, e con il supporto della **Regione Toscana**, organizza tre appuntamenti esclusivi nel mese di marzo in tre città simbolo della grande tradizione enogastronomica toscana.

L'iniziativa - rivolta a operatori della ristorazione e stakeholder del settore agroalimentare regionale - ha l'obiettivo di far conoscere da vicino e in modo approfondito le peculiarità del **Pane Toscano DOP** nell'**uso in cucina**, attraverso delle ricette che esaltino le caratteristiche distintive del prodotto e il **racconto** di come si realizza il vero Pane Toscano, a partire dalle materie prime - tra cui la tipica pasta madre e i grani 100% coltivati in toscana - fino ai metodi di produzione tutelati dal disciplinare della DOP.

Ad interpretare le ricette saranno tre Chef prestigiosi come **Filippo Saporito** (Ristorante la Leggenda dei Frati, Firenze), **Guido Haverkock** (Ristorante Tavola di Guido, Siena) e **Federico Caccamo** (Ristorante Logge Vasari, Arezzo). Ad affiancare gli Chef nel racconto sarà presente il **Direttore del Consorzio di Tutela Daniele Pardini** e l'**esperto di settore nonché consulente tecnico del Consorzio Piero Capecchi** che avranno il compito di promuovere il prodotto presentando le caratteristiche sensoriali e produttive in un contesto enogastronomico di alto livello.

"Tali iniziative - aggiunge il Direttore del Consorzio di Tutela, **Daniele Pardini** - sono volte non soltanto alla diffusione dell'importanza salutistica del nostro prodotto, ma anche ad una conoscenza più profonda della DOP nel paniere della nostra spesa sia a casa sia nel mondo della ristorazione.

I tre eventi dedicati alla ristorazione toscana e agli stakeholder del settore agroalimentare regionale si terranno rispettivamente a **Firenze il 17 marzo**, **Arezzo il 21 marzo** e a **Siena il 25 marzo** e prevedono la consegna di un'originale scheda descrittiva che definisce nel dettaglio la "**Carta di identità**" del Pane Toscano DOP.

Per maggiori informazioni
Fondazione Qualivita
email: comunicazione@qualivita.it
Tel. 05771503049