



15 marzo 2023

Quattro cene per conoscere la carne certificata dal marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Chianina a tavola in tour: nuova edizione dal 17 marzo

Valorizzare la carne di razza Chianina e il suo legame con il territorio di origine e far conoscere al consumatore il corretto utilizzo in cucina. Con questi obiettivi l'associazione 'Amici della Chianina' e il Consorzio tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' hanno organizzato la seconda edizione di '**Chianina in tavola in tour**' inserita nell'ambito del progetto 'La Valle del Gigante Bianco' nato nel 2005. L'appuntamento proporrà un'iniziativa itinerante con **quattro cene-incontro** in programma **da venerdì 17 marzo a giovedì 4 maggio** in suggestive location e aperte a operatori di settore, allevatori, gastronomi e tutti coloro che amano la carne Chianina certificata dal marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

Le cene-incontro si svolgeranno in **quattro ristoranti toscani - due in terra senese e due in terra aretina** - con l'obiettivo di valorizzare la zona di origine della razza Chianina e vedranno protagonisti **quattro chef dell'Unione Regionale Cuochi Toscani** - Silvia Baracchi, Leonardo De Candia, Katia Maccari e Mattia Putzulu - che lavoreranno fianco a fianco in ogni serata per preparare portate a base di Chianina.

Il primo appuntamento è fissato per **venerdì 17 marzo** al ristorante 'I Salotti del Patriarca' di **Chiusi**, in provincia di Siena, mentre **giovedì 13 aprile** 'Chianina in tavola in tour' farà tappa alla Lancia d'Oro di **Arezzo**'. **Venerdì 21 aprile** la manifestazione si sposterà a **Montepulciano**, ospite del ristorante 'L'altro Cantuccio', mentre la chiusura è fissata per **giovedì 4 maggio** al ristorante 'Il Falconiere' di **Cortona**. Ogni appuntamento vedrà protagonista il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP in abbinamento a vini di eccellenza di produzione locale. Tutte le cene-incontro inizieranno alle ore 20. Per informazioni, è possibile chiamare il numero 333-7892392 oppure scrivere a info@chianinavalley.eu.

“Nell'anno in cui festeggiamo i 25 anni del riconoscimento comunitario della denominazione IGP per il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale - afferma il direttore del Consorzio tutela, **Andrea Petrini** - abbiamo voluto sostenere la seconda edizione di 'Chianina in tavola in tour' come ulteriore occasione per valorizzare e promuovere la carne di razza Chianina certificata dal marchio di qualità del nostro Consorzio. La certificazione IGP, infatti, è fondamentale per legare un prodotto al suo territorio e la sua promozione passa anche da iniziative come questa che coinvolgono tutta la filiera, dagli allevatori a chef e ristoratori”.

Per contatti:

tel. 333-7892392

mail. info@chianinavalley.eu