



La Toscana in va in pizza

I prodotti DOP e IGP della Toscana sono ottimi da soli o inseriti nella cucina, sia tradizionale che contemporanea. Pochi però li associano alla pizza. Ma grazie alle pizzerie aderenti all'associazione Pizza&Peace, sono entrati a far parte del mondo di una cucina più democratica e trasversale.

La pizza piace a tutti, ragazzi, giovani e adulti, di tutte le latitudini, bianca o rossa, semplice o ricercata, comunque buona.

Per questo l'Associazione Pizza&Peace, assieme ai Consorzi di tutela dei prodotti toscani DOP e IGP, attraverso il progetto "La Toscana va in pizza" promuovono la conoscenza dei prodotti tipici (e certificati) della nostra regione abbinati alla pizza, come ingredienti o come accompagnatori della pizza.

Non un evento spot quindi, ma una collaborazione che nasce oggi, ma che già guarda al futuro. I Consorzi di tutela e le associazioni delle DOP e IGP della Toscana infatti ospiteranno periodicamente i pizzaioli aderenti a Pizza&Peace nelle proprie aziende di produzione, per favorire sia la conoscenza diretta dei produttori che dei prodotti toscani DOP e IGP, gli unici strettamente legati al territorio di origine e certificati da organismi di controllo che ne assicurano l'origine e la qualità e la rispondenza ad un rigoroso disciplinare di produzione.

“Salutiamo con molto favore questa iniziativa - ha dichiarato la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi - frutto della collaborazione che i Consorzi di tutela toscani e le migliori pizzerie toscane stanno portando avanti, in un panorama in cui pizzaioli e produttori agricoli primeggiano a livello nazionale. Un ottimo modo per avvicinare a questa straordinaria ricchezza non solo il pubblico locale, ma anche i numerosi turisti che sempre più prediligono la nostra regione, per la sua offerta





enogastronomica, affezionati al cibo più diffuso e consumato al mondo: la pizza, appunto”.

“I prodotti DOP e IGP della Toscana sono i prodotti tipici del nostro territorio e si sposano alla cucina toscana, sia quella tradizionale che quella innovativa - dice il presidente del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP CARLO SANTARELLI - e questa volta incontrano la pizza, che fa parte della cultura italiana da sempre. Non esistono solo la pizza margherita o ai quattro formaggi: oggi vogliamo proporre i nostri prodotti come protagonisti di questo piatto, semplice ma buonissimo”.

Capofila del progetto è il Consorzio di tutela Pecorino Toscano DOP e ne coordina le attività. Ma tutte le DOP e IGP della Toscana saranno protagoniste.

La Regione Toscana ha creduto in questo progetto e sosterrà una campagna di valorizzazione delle attività in questo ultimo periodo del 2023.

- Quando: da novembre 2023
- Dove: pizzerie toscane aderenti a Pizza&Peace
- Come: con le DOP e IGP della Toscana

