



Comunicato stampa del 17 febbraio 2025

Otto cene-incontro dal 27 febbraio al 15 maggio dedicate alla qualità a tavola

'Chianina in tavola in tour': al via la quarta edizione con nuove serate e chef pronti a lavorare in tandem

Otto cene-incontro e altrettanti chef in tandem ai fornelli per valorizzare la carne di razza Chianina certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, esaltarne il legame con il suo territorio e promuovere il corretto utilizzo in cucina. Sarà questa, in sintesi, la **quarta edizione di 'Chianina in tavola in tour'** promossa dal Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e dall'associazione 'Amici della Chianina' con il patrocinio della Camera di Commercio di Siena e Arezzo. L'iniziativa, inserita nel progetto 'La Valle del Gigante Bianco' nato nel 2005, torna con una formula consolidata nelle prime tre edizioni e arricchita da nuove serate che si svolgeranno **dal 27 febbraio al 15 maggio in otto ristoranti della Valdichiana senese e aretina e a Castiglione del Lago**. I menu saranno preparati da **qualificati chef che lavoreranno in 'tandem' in ogni appuntamento**: Silvia Baracchi, Ramona Dobre, Roberto Lodovichi, Katia Maccari, Enrico Madini, Mattia Putzulu, Walter Redaelli ed Emiliano Rossi. I loro piatti, inoltre, saranno abbinati a vini di qualità in arrivo dai territori coinvolti nell'iniziativa, presentati e serviti da sommelier FISAR e AIS. Gli appuntamenti sono aperti a operatori del settore, allevatori, gastronomi ma anche, e soprattutto, a chi ama la carne Chianina certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Per informazioni e prenotazioni, è possibile scrivere a info@chianinavalley.eu.

Gli appuntamenti. Le cene-incontro si apriranno **giovedì 27 febbraio** con lo chef Emiliano Rossi, dell' 'Osteria del Teatro' di **Cortona**, che ospiterà lo chef Enrico Madini, in arrivo da 'Osteria Nova' a Castiglione del Lago, mentre **giovedì 6 marzo** lo chef Roberto Lodovichi, del ristorante 'Guido Monaco' ad **Arezzo**, accoglierà nella sua cucina lo chef Mattia Putzulu, del ristorante 'L'Altro Cantuccio' di Montepulciano. Le serate continueranno **giovedì 13 marzo** con lo chef Walter Redaelli, del 'Ristorante Walter Redaelli' di **Bettolle**, che ospiterà la Lady chef Ramona Dobre, del ristorante 'Qui Ciccia' di Monte San Savino. La stessa Lady chef ricambierà l'ospitalità a **Monte San Savino giovedì 27 marzo**, accogliendo nella sua cucina lo chef Walter Redaelli.

Le cene-incontro torneranno **giovedì 3 aprile** con la Lady chef Katia Maccari, del ristorante 'I Salotti di Villa il Patriarca' di **Chiusi**, che ospiterà la Lady chef Silvia Baracchi, del ristorante 'Il Falconiere' di Cortona, mentre **venerdì 11 aprile** lo chef Enrico Madini, di Osteria Nova a **Castiglione del Lago**, ospiterà lo chef Emiliano Rossi, dell' 'Osteria del Teatro' di Cortona. Le serate di 'Chianina in tavola in tour' si chiuderanno nel mese di maggio con un doppio appuntamento: **giovedì 8 maggio** lo chef Mattia Putzulu, del ristorante 'L'Altro Cantuccio' di **Montepulciano**, ospiterà lo chef Roberto Lodovichi, del ristorante 'Guido Monaco' di Arezzo', mentre **giovedì 15 maggio** il sipario calerà con la Lady chef Silvia Baracchi, del ristorante 'Il Falconiere' di **Cortona**, che accoglierà la Lady chef Katia Maccari, del ristorante 'I Salotti di Villa il Patriarca' di Chiusi. Ogni appuntamento vedrà la partecipazione di **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, e **Giovanni Corti**, presidente dell'Associazione Amici della Chianina.

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena - phone +39 0577 42984

Lisa Cresti cell. 334 6103560 mail: lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it



“Chianina in tavola in tour’ - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP - si conferma un’iniziativa importante per valorizzare e promuovere la carne di razza Chianina certificata dal nostro marchio e il suo legame autentico e imprescindibile con il territorio di origine e produzione. La quarta edizione, inoltre, registra nuove serate rispetto agli anni scorsi e l’adesione di altri qualificati chef pronti ad affiancare i protagonisti ai fornelli che ci accompagnano fin dall’inizio. Sarà un piacere incontrarli tutti e conoscere i piatti nati dalla loro creatività per valorizzare il sapore unico della nostra carne certificata. Quest’anno – aggiunge Petrini - abbiamo allargato anche il territorio dove si svolgono le cene-incontro e oltre alla Valdichiana senese e aretina arriveremo in Umbria con l’obiettivo di estendere questa esperienza in tutti i territori storici e tipici di produzione del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”.

“Il format ‘Chianina in tavola in tour’ - sottolinea **Giovanni Corti**, presidente dell’Associazione Amici della Chianina - cresce ogni anno e attira sempre di più l’attenzione di ristoratori, gourmand e cantine. La conferma l’abbiamo in questa edizione, dove abbiamo allargato la presenza degli chef portando la presenza a ben otto berrette bianche. Insieme a noi avremo chef e Lady chef di alto livello che, con le loro ricette originali, valorizzeranno il cosiddetto quinto quarto della carne di razza Chianina per il piacere dei tanti commensali che ci seguiranno nelle province di Arezzo, Siena e Perugia”.

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena - phone +39 0577 42984

Lisa Cresti cell. 334 6103560 mail: lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it