   C:\Users\User\Desktop\Orcia\piccoli eventi\Orcia Wine festival\unesco tond.tif C:\Users\User\Desktop\Orcia\piccoli eventi\Orcia Wine festival\LOGOPARCO.TIF    

COMUNICATO STAMPA

Pienza, 31 agosto 2015

**Ad ogni vino il suo pecorino per l’armonia perfetta fra Orcia Doc e cacio di Pienza**

**Alla “Fiera del Cacio” si gioca con gli abbinamenti … i vini Orcia si potranno degustare con le eccellenze dei pecorini presentati dagli assaggiatori Onaf che valuteranno le migliori proposte dei visitatori**

In collaborazione con la Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio per le province di Siena, Grosseto e Arezzo e nell’ambito delle iniziative per EXPO 2015, venerdì 4 settembre si rinnova l’appuntamento per gli amanti del formaggio pecorino e dei vini nella città capolavoro di Pienza, creata alla metà del Quattrocento dal Papa umanista Pio II. Un pomeriggio di degustazione (dalle 15:00 alle 18:30) che vedrà protagonisti i grandi vini Orcia doc e il famoso cacio all’interno dello splendido Chiostro di San Francesco. La degustazione si svolge nel quadro della Fiera del Cacio evento che, ogni anno, accende i riflettori sul formaggio di cui Pienza è uno storico mercato, con un ricco programma di concorsi, concerti, convegni.

Novità assoluta di quest’anno sarà il gioco della perfetta armonia con i vini Orcia. Grazie ad una scheda fornita all’ingresso, i partecipanti alla degustazione potranno proporre il giusto abbinamento fra vino e pecorino, ma solo i migliori abbinamenti, valutati dagli assaggiatori Onaf, riceveranno una simpatica sorpresa offerta dal Consorzio vino Orcia. << Si tratta di un’esperienza unica e allo stesso tempo divertente per assaggiare e conoscere i vini della nostra giovane denominazione. I produttori di Orcia, artigiani del vino più bello del mondo, serviranno direttamente i vini, mentre gli assaggiatori Onaf proporranno in degustazione pecorini di diverse stagionature e daranno consigli di abbinamento ai visitatori >> spiega Donatella Cinelli Colombini, presidente del Consorzio Orcia. La cantine presenti saranno: Bagnaia, Capitoni Marco, Cretaiole, Donatella Cinelli Colombini, La Canonica, Olivi-Le Buche, Podere Albiano, Poggio Grande, Poggio al Vento, SassodiSole, Trequanda e Vegliena.

<<Anche quest’anno in occasione della “Fiera del Cacio” il Comune di Pienza ha deciso di collaborare con il Consorzio vino Orcia data l’esperienza positiva e di successo della precedente edizione>> commenta il Sindaco di Pienza Fabrizio Fè. <<Una collaborazione che prevede anche il coinvolgimento dei ristoranti di Pienza>> ha aggiunto Gianpietro Colombini, Assessore al Turismo, spiegando che, dal 31 agosto al 6 settembre, i ristoratori proporranno “Il Piatto della perfetta armonia”, ossia quattro tipi di pecorino con un calice di vino Orcia doc.

Ma scopriamo insieme ai maestri assaggiatori Onaf, quali sono i segreti della perfetta armonia fra formaggio e vino in vista della degustazione di venerdì 4 settembre: la succulenza e l’untuosità del formaggio vanno bilanciate con il tannino e l’alcolicità dei vini. La sapidità e l’acidità di ciò che troviamo nel bicchiere si contrappone al grasso sempre presente nel formaggio e soprattutto nei pecorini. Per raggiungere l’equilibrio nell’abbinamento vanno considerate anche sapidità, aromaticità, speziatura e piccantezza dei formaggi mettendole a confronto con i profumi e la morbidezza del vino.

Ecco quindi che l’abbinamento vino - formaggio diventa un gioco divertente e coinvolgente per fare in modo che il sapore del vino esalti il gusto del pecorino.

**EVENTI DEL GIORNO 4 SETTEMBRE** La giornata, che si svolge nell’ambito del progetto della Presidenza del Consiglio dei Ministri “Expo e territori” ed è supportata dal sostegno del **Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo - Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio per le province di Siena Grosseto e Arezzo**, vedrà una serie di eventi legati alla tradizione culturale ed enogastronomica di Pienza e del suo territorio; oltre alla già indicata degustazione ed individuazione del piatto della “perfetta armonia” si terranno sempre nella stessa giornata la presentazione del libro del prof. Fabio Pellegrini “ IL PLATINA – L’umanista gastronomo di Pio II° “ e la sera in Piazza Pio II° il concerto dei Leggera Electric Folk Band che ha rivisitato in chiave moderna le canzoni popolari e tradizionali del territorio.

**LA CITTA’ DI PIENZA** La città capolavoro, voluta dal Papa Mecenate Pio II nel suo borgo natio di Corsignano. La città ideale del Rinascimento, quella in cui meglio si esprime l’utopia della “civitas” come sistema di vita e di governo. É la prima costruita secondo un “piano urbanistico” in soli 3 anni (1459-62) dall’architetto Bernardo Rosellino con bellissimi e imponenti edifici: il Duomo, il restauro del preesistente Palazzo Pubblico, quello Borgia e il Palazzo Piccolomini con il giardino pensile e il loggiato in cui Zeffirelli ambientò la casa dei Capuleti nel suo film “Romeo e Giulietta”. Pienza è iscritta nel patrimonio dell’Umanità Unesco dal 1996, riconoscimento che, dal 2004, si estende anche a tutta la Val d’Orcia considerata l’espressione più alta del rapporto uomo-natura.

Nel 2014 Pienza celebra il centenario dalla nascita del poeta Mario Luzi, cittadino onorario che fece della città di Pio II la sua residenza di elezione.

Da secoli Pienza è un mercato del formaggio di pecora che, la prima settimana di settembre aveva messo in vendita alla fiera di San Matteo, divenuta nel 1974 “Fiera del cacio” che recentemente si è arricchita del gioco del “cacio al fuso” e di un concorso ONAF per i migliori pecorini (di caseifici e aziende agricole) della Toscana del Sud.

**ONAF** Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio è nata a Cuneo nel 1989 ed ha sede a Grinzane Cavour. É la prima organizzazione, in Italia, a promuovere l’analisi sensoriale come strumento per valutare e innalzare la qualità della produzione casearia. Conta 1.500 soci fra cui 300 Maestri assaggiatori. Organizza corsi, partecipa a giurie, conferenze, eventi e a tutto ciò che promuove la cultura del formaggio di qualità. L’Assaggiatore ONAF è un tecnico, conoscitore, appassionato e rigorosamente testimonia la passione che si può trovare nelle produzioni casearie.

In questi ultimi anni si cerca di attirare l’attenzione sulla cultura alimentare, proprio per questo il formaggio è un alimento che non può essere trascurato; l’ONAF permette a chiunque l’accesso a questo “mondo sconosciuto” attraverso corsi specifici di formazione ed informazione. I corsi sono un viaggio tra testa, cuore e capacità sensoriali, una “palestra” per allenare tutti i nostri cinque sensi a recepire e scoprire sempre nuove sensazioni ed emozioni.

**IL VINO ORCIA DOC E IL SUO CONSORZIO** La denominazione Orcia è nata il 14 febbraio 2000 e comprende le varietà Orcia ottenuto da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia “Sangiovese” con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche nella tipologia “Riserva”. La denominazione Orcia comprende le tipologie Bianco, Rosato e Vin Santo.

I vini nascono in una quarantina di cantine e manifestano l’impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un’epoca di globalizzazione, il vino Orcia è ancora un prodotto familiare, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticultura.

Il vino Orcia è prodotto in uno dei comprensori agricoli più belli del mondo e in parte iscritto nel patrimonio dell’Umanità Unesco. 13 comuni: Buonconvento, Castiglione d’Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d’Asso, San Quirico d’Orcia, Trequanda e parte di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena.

**Per ulteriori informazioni:**

*Consorzio Vino Orcia*

Segreteria: 0577 887471 – [info@consorziovinoorcia.it](mailto:info@consorziovinoorcia.it)

*Comune di Pienza*

Associazione Proloco Pienza*:* 366 2486015 – [prolocopienza@gmail.com](mailto:prolocopienza@gmail.com)



