



**Food couture: il Prosciutto Toscano Dop è di moda
E diventa protagonista alla Versiliana, grazie a un libro tra fashion e cucina**

*Mercoledì 1° agosto per l'appuntamento della nota rassegna di Pietrasanta
la presentazione di "Dall'atelier alla cucina. Arte, moda e grandi menu", scritto da
Elisabetta Arrighi*

con show cooking dello chef Emanuele Vallini e degustazione (ore 18.15, ingresso libero)

Il Prosciutto Toscano Dop protagonista di un incontro tra arte, cucina, moda e letteratura al Caffè della Versiliana: **mercoledì 1° agosto alle ore 18.15** l'affettato toscano sarà al centro dell'appuntamento della nota rassegna estiva di Pietrasanta (ingresso libero). Ospiti dell'incontro, condotto da Claudio Sottili, **Elisabetta Arrighi**, autrice del libro "Dall'atelier alla cucina. Arte, moda e grandi menu", **Emore Magni**, Direttore del Consorzio Prosciutto Toscano, ed **Emanuele Vallini**, chef del ristorante La Carabaccia di Bibbona, ma anche volto televisivo di Linea Verde e La prova del cuoco. Alla presentazione del libro seguirà uno show cooking a cura di Vallini, che presenterà proprio la ricetta a base di Prosciutto Toscano Dop contenuta nel volume di Arrighi.

Il libro, infatti, incrocia i mondi di arte, moda e cucina, raccogliendo 26 ricette a cura di Emanuele Vallini, liberamente ispirate a opere pittoriche, abiti iconici e accessori di design, in modo da creare altrettanti "pezzi unici" da riprodurre a casa e gustare in compagnia. Tra queste, la mousse di carciofo violetto della Val di Cornia con Prosciutto Toscano Dop, un antipasto semplice da creare, ma elegante da offrire, magari accompagnato da un bicchiere di Chardonnay. Per questa creazione, Arrighi e Vallini hanno preso spunto da una storia di famiglia, legata all'ambito della moda: quella di Lebole Gioielli. Al termine della preparazione sarà possibile assaggiare il risultato finale.

Elisabetta Arrighi, giornalista professionista, già responsabile del settore costume, società e cultura del quotidiano "Il Tirreno" di Livorno dopo essere stata cronista e inviata, nel corso della sua vita professionale si è occupata di numerosi fatti che hanno avuto eco nazionale, fra cui il disastro del traghetto Moby Prince avvenuto nel 1991 e sul quale ha scritto due libri (Moby Prince. Novemila giorni senza verità, Edizioni Ets Pisa, 2016).

Emanuele Vallini. Una passione innata per la cucina, studi alla scuola alberghiera e poi tanta pratica in grandi ristoranti. Fino alla scelta, sul finire degli anni Duemila, di aprire un proprio locale, La Carabaccia, che si trova a Bibbona, piccolo centro turistico della Costa degli Etruschi, fra collina, campagna e mare. Vallini ha poi sviluppato le sue conoscenze in giro per l'Europa e gli Stati Uniti, diventando un volto televisivo (da "La prova del cuoco" a "Linea Verde"). È anche consulente a Praga di NH Hotel.

Nel 1990, dalla ferma volontà di un gruppo di produttori toscani, consapevoli della necessità di proteggere il Prosciutto Toscano dalla proliferazione incontrollata di altri prosciutti che hanno poco in comune con la tradizione toscana, nasce il Consorzio del Prosciutto Toscano con lo scopo di promuovere, valorizzare e tutelare il prodotto sul mercato nazionale ed estero, mantenendo però lo stretto legame con il territorio nel quale si inserisce: la Toscana. Nel 1996 il Prosciutto Toscano ottiene l'ambito riconoscimento comunitario della DOP - "Denominazione di Origine Protetta" grazie all'impegno e al rispetto per la tradizione alimentare toscana di tutti i Consorziati, che hanno deciso di aderire con orgoglio alle precise regole stabilite dal Disciplinare di Produzione. Il sapore che ne deriva è molto caratteristico: un gusto delicato che, arricchito sapientemente da quegli aromi inconfondibili della "toscanità", hanno reso famoso il Prosciutto Toscano. Solo se vengono rispettate le rigide prescrizioni produttive, i prosciutti possono ottenere, dopo una lunga stagionatura, il marchio a fuoco del Consorzio raffigurante la Regione Toscana che contraddistingue il Prosciutto Toscano DOP e ne garantisce la qualità.