



# Educational CHIANINA *tour*

Bettolle (Siena) 1-2 Giugno 2019



Regione Toscana



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2

Nell'ambito della quindicesima edizione della rassegna "La valle del Gigante Bianco", dedicata alla chianina nel suo territorio d'origine, l'associazione Amici della Chianina, in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Vitellone bianco dell'Appennino Centrale, con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2 presenta un inedito educational rivolto a giornalisti e blogger del settore enogastronomico. Una due giorni di grande valore che unisce esperienze formative a degustazioni e visite guidate nel corso delle quali sarà possibile sviluppare una conoscenza più approfondita circa la carne di razza chianina e della Valdichiana, territorio d'origine di un prodotto conosciuto ed apprezzato a livello nazionale ed internazionale.

**Perché Bettolle?** Perché questa è la patria storica della chianina che ha dato i natali al prof. Ezio Marchi (1869-1908), considerato il "padre" della chianina e il primo importante studioso di questa razza. Si deve infatti al suo lavoro quel miglioramento genetico che, da animale da lavoro, ha reso la chianina animale da carne e proprio a Bettolle ebbe inizio, negli anni '30, la selezione moderna ad opera del Prof. Giuliani nei due Allevamenti Puccio e Passerini.

## PROGRAMMA

---

**SABATO 1 GIUGNO 2019 ore 17**

### **“La grande disfida della chianina”**

Ri-conoscere la bistecca di chianina

Realizzato in collaborazione con il Consorzio di tutela del Vitellone bianco dell'Appennino Centrale l'evento sarà un'occasione per verificare ed approfondire il livello di conoscenza sulla carne chianina dei partecipanti attraverso la degustazione di vari tipi di carne.

**Perché la bistecca?** Essendo il taglio di carne più conosciuto e consumato nei ristoranti, la bistecca ben si presta a diventare l'oggetto di un educational experience che permetta di testare le proprie conoscenze inerenti alla qualità della carne e alla sua riconoscibilità.

La **bistecca alla fiorentina** si ottiene dal taglio dalla lombata (la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, la metà della schiena dalla parte della coda) del vitellone: presenta nel mezzo l'osso a forma di "T" (in inglese infatti è chiamata *T-bone steak*) con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. Pellegrino Artusi, nel suo manuale *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, così definisce il taglio della bistecca: «*Bistecca alla fiorentina. Da beef-steak, parola inglese che vale costola di bue, è derivato il nome della nostra bistecca, la quale non è altro che una braciucola col suo osso, grossa un dito o un dito e mezzo, tagliata dalla lombata di vitella*»

Oltre a definire i parametri qualitativi della carne e le modalità di valutazione di questi, attraverso un semplice test sensoriale che prenderà in considerazione carne di più razze, proveremo a riconoscere quella di chianina. Scopriremo quanto sia importante, anche nel campo della carne, una corretta educazione che ci aiuterà a scegliere in maniera più consapevole e a tutelarci, sia in macelleria che al ristorante, da chi "spaccia" in maniera indebita la carne per IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

**Conduce l'evento ANDREA PETRINI, coordinatore del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.**

---

**SABATO 1 GIUGNO 2019 ore 20**

### **“CHIANINA IN TAVOLA”**

Cena di gala

In seguito all'evento “La grande disfida della carne chianina”, sarà possibile partecipare ad una Cena di gala dedicata alla carne chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP in abbinamento ad altre eccellenze del territorio.

---

**DOMENICA 2 GIUGNO (mattina)**

### **Visite alla scoperta della chianina**

Tenuta La Fratta e Fattoria di Trequanda

Nell'arco della mattinata sarà possibile visitare due aziende simbolo della Valdichiana intesa come territorio d'origine della razza chianina, note per la loro storia e per l'attività di allevamento di capi di razza chianina, la cui carne si fregia della certificazione IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale.

In particolare la Tenuta La Fratta (Sinalunga) è stata una delle tre aziende scelte per la formazione dei primi nuclei di selezione di razza chianina nel 1934, mentre l'Azienda agricola Trequanda si distingue per l'alta qualità e genuinità dei prodotti, ottenuti esclusivamente utilizzando pratiche di coltivazione, allevamento e trasformazione rispettose degli equilibri naturali.