



**Comunicato stampa 05.06.2019**

## **Qualivita presenta al BuyFood le DOP IGP Toscane**

**Mauro Rosati e Luisanna Messeri raccontano le caratteristiche qualitative e organolettiche dei prodotti agroalimentari toscani a indicazione geografica**

Nel pomeriggio del 7 giugno, in occasione di **BuyFood Toscana 2019**, **Fondazione Qualivita** organizza la presentazione dei prodotti DOP e IGP toscani: **Mauro Rosati**, direttore generale di **Fondazione Qualivita**, presenterà i dati relativi agli aspetti valoriali, economici e sociali delle **DOP e IGP toscane** e sarà seguito sul palco da **Luisanna Messeri**, food blogger e paladina della cucina toscana in tv, che insieme ai rappresentanti e testimonial del Consorzi e delle Associazioni di Tutela illustrerà le caratteristiche qualitative e organolettiche dei 16 prodotti presenti.

### **Programma:**

**Ore 14.30** - La qualità dei prodotti agroalimentari toscani (dati e tendenze) - **Mauro Rosati**, Fondazione Qualivita.

**Ore 15.00 – 16.30** - Presentazione dei Prodotti DOP e IGP toscani a cura di Consorzi e Associazioni di tutela - **Luisanna Messeri**, Food Blogger

#### **Pecorino delle Balze Volterrane DOP**

Per il Consorzio: **Giovanni Cannas**, Testimonial: Chef **Genuino Del Duca**

Ricetta: *Tortello di Broccolo con crema di Pecorino della Balze Volterrane DOP*

#### **Olio Seggiano DOP**

Per il Consorzio: **Luciano Gigliotti** Testimonial: chef **Emilio Signori**

Ricetta: *Battuta di Maremmana all'olivastra seggianese con i colori dell'estate*

#### **Cinta Senese DOP**

**Fondazione Qualivita**  
Via Fontebranda 69 – 53100 Siena  
+39 0577 1503049  
info@qualivita.it  
qualivita.it - qualigeo.eu





Per il Consorzio: **Daniele Baruffaldi** Testimonial: **Niccolò Savini**

Ricetta: *Carne alla griglia*

Olio Chianti Classico DOP

Per il Consorzio: **Gionni Pruneti** Testimonial: **Andrea Perini**

Ricetta: *Tortello 2.0 – Cappelletti all’olio DOP Chianti Classico ripieni di ragù con spuma di patate, purea d’aglio e gel di prezzemolo*

Prosciutto Toscano DOP

Per il Consorzio: **Fabio Viani** Testimonial: chef **Yuma Hirai**

Ricetta: *Machi sushi di Prosciutto Toscano DOP*

Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale

Per il Consorzio: **Stefano Mengoli** Testimonial: **Fulvio Bralia**

Ricetta: *Tartare di Chianina “Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP*

Finocchiona IGP

Per il Consorzio: **Alessandro Iacomoni** e **Francesco Seghi**

Ricetta: *Panino Regionale*

Pecorino Toscano DOP

Per il Consorzio: **Andrea Righini** Testimonial: chef **Roberto Lodovichi** e chef **Sara Guadagnoli**

Ricetta: *Crumble di Pane Toscano DOP, pomodorini freschi, fave e caviale di Pecorino Toscano DOP*



Olio Chianti Toscano IGP

Per il Consorzio: **Fabrizio Filippi** Testimonial: **Vetulio Bondi**

Ricetta: *Abbraccio Europe – Gelato all’Olio Toscano IGP con coulis di rabarbaro, grue di cacao e sale rosso di Cipro*

Cantucci Toscani IGP

Per l’Associazione: **Giovanni Belli** Testimonial: **Maria Adelaide Ramalho** e **Cristina Principe**

Ricetta: *Prato Contemporanea - ricetta vincitrice del concorso “Dulcis in Primis”*

Pane Toscano DOP

Per il Consorzio: **Roberto Pardini** Testimonial: chef **Paolo Ciolli**

Ricetta: *Pancotto all’Occhio*

Panforte e Ricciarelli IGP

Per il Consorzio: **Gabriele Filippini** Testimonial: **Augusto Codogno**

Excursus: *Storia del Panforte e dei ricciarelli e dei loro ingredienti*

Castagna del Monte Amiata IGP

Per l’Associazione: **Lorenzo Fazzi** Testimonial: **Paola Corridorei**

Excursus: *Progetto Open Riccio – Cosmetici a base di castagno e riccio della castagna*

Farro della Garfagnana IGP

Per il Consorzio: **Lorenzo Satti** Testimonial: **Silvio Andreucci**





Ricetta: *Zuppa di Farro*

Marrone del Mugello IGP

Per il Consorzio: **Emanuele Piani** Testimonial: **Fosco Ferri**

Ricetta: *Sacchetto di Farina IGP*

**Fondazione Qualivita**  
Via Fontebranda 69 – 53100 Siena  
+39 0577 1503049  
info@qualivita.it  
qualivita.it - qualigeo.eu

