



Comunicato stampa n.16 del 5 settembre 2019

Cinque prodotti protagonisti nelle ricette dell'Unione regionale Cuochi Toscani servite nell'area Hospitality
ACI

Eccellenze toscane DOP e IGP in pista nel Gran Premio di Monza

Firenze. Le eccellenze DOP e IGP della Toscana a tavola scendono in pista al Gran Premio di Monza con le ricette dell'Unione regionale Cuochi Toscani. Dopo aver conquistato il "red carpet" della 76esima Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia, **sabato 7 e domenica 8 settembre** i Consorzi di tutela di Prosciutto Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP, Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP, Finocchiona IGP e Olio Toscano IGP saranno protagonisti, con i loro prodotti e la creatività dei cuochi toscani, nell'area Hospitality dell'Automobile Club Italia del circuito lombardo che sarà frequentato dai prestigiosi ospiti della storica associazione.

L'evento porta avanti l'accordo siglato nei giorni scorsi tra l'Unione regionale Cuochi Toscani e i cinque Consorzi di tutela di prodotti DOP e IGP toscani per promuovere l'utilizzo e la conoscenza delle eccellenze toscane negli eventi e negli appuntamenti di carattere internazionale che coinvolgeranno i cuochi toscani nelle prossime settimane.



Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP
Ufficio Stampa **Agenzia Robespierre**
Via dei Termini, 6 – 53100 Siena
Tel. 0577 – 42984

Per contatti
Lisa Cresti cell. 334 – 6103560
Veronica Becchi cell. 338 – 1908489
Massimo Gorelli cell. 349 - 7909567