



CONSORZIO TUTELA PECORINO TOSCANO DOP

Comunicato stampa n.4 del 24 gennaio 2020

Il Consorzio tutela sarà presente all'evento finale del concorso "Miglior Allievo della Toscana" promosso da Urct, Unione regionale cuochi toscani

Il Pecorino Toscano DOP investe sui giovani chef

Grosseto. Il Pecorino Toscano DOP continua a investire sui giovani e sulla qualità del marchio DOP con una nuova iniziativa promossa dall'Unione regionale cuochi toscani, Urct. **Lunedì 27 gennaio** il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP sarà fra i prodotti DOP e IGP toscani al centro della finale dell'edizione 2019 del **concorso "Miglior Allievo della Toscana"** che ha coinvolto gli studenti di 17 istituti alberghieri di tutta la regione. L'appuntamento si svolgerà nel corso della mattina all'Istituto "A. Saffi" di Firenze e vedrà protagonisti i ragazzi che hanno vinto le selezioni provinciali nei mesi scorsi. Il vincitore sarà, poi, preparato dal Team di Alta Cucina della Toscana in vista della competizione nei Campionati della Cucina Italiana previsti il 15 febbraio a Rimini.

La selezione del Miglior Allievo della Toscana. Gli studenti in gara nella finale del concorso "Miglior Allievo della Toscana" - nato da una riorganizzazione della selezione "Miglior Commis di Cucina" promossa finora dall'Unione regionale cuochi toscani e coordinato dallo chef e docente Shady Hasbun - saranno chiamati a realizzare un piatto partendo dai prodotti messi a disposizione dai Consorzi di tutela che hanno aderito all'iniziativa accanto ad altri partner: Pecorino Toscano DOP, Finocchiona IGP, Prosciutto Toscano DOP, Olio Toscano IGP e Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. A giudicare i piatti in gara sarà la giuria composta da Filippo Saporito, chef stellato; Antonio Morelli, presidente dell'Associazione Cuochi Massa Carrara; Luca Lischi in rappresentanza della Regione Toscana; Daniela Mugnai per Vetrina Toscana; Marco Gemelli, giornalista, e Francesca Lasciari, dirigente scolastico dell'Istituto "A. Saffi" di Firenze. Alla selezione finale sarà presente il presidente regionale di Urct, Roberto Lodovichi, senza far parte della giuria, ed è atteso anche il saluto del presidente del Consiglio Regionale della Toscana, Eugenio Giani e della vicepresidente, Lucia De Robertis.

"Il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP - afferma il direttore, **Andrea Righini** - crede e investe nei giovani per favorire una formazione consapevole dei consumi e dei prodotti a marchio DOP e IGP. L'iniziativa promossa dall'Unione regionale cuochi toscani va in questa direzione, puntando sui futuri chef, e siamo lieti di sostenerla con un duplice obiettivo: rafforzare la bella collaborazione che ci unisce all'Urct con numerose attività e potenziare la nostra presenza fra i giovani accanto ad altri progetti che portiamo avanti su tutto il territorio toscano".