

LA GRANDE DISFIDA DELLA CHIANINA

All'insegna della consolidata collaborazione con il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e dell'Unione Regionale dei cuochi della Toscana l'Associazione Amici della Chianina propone per la prima volta una Cena-degustazione con una selezione speciale del pregiato taglio della bistecca di costata di Chianina IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (circa 1,2 kg), in abbinamento con VINI pregiati di Aziende del territorio.

La cena-degustazione è all'insegna dell'eccellenza e della tradizione.

Vede, infatti, la partecipazione delle Colellerie Berti e un approfondimento sul pane toscano di qualità con Corrado Menchetti. L'evento prosegue il percorso già avviato l'anno scorso e riproposto anche in questa edizione, della "Grande disfida della Chianina", un modo per approfondire il livello di conoscenza dei diversi tipi di carne e delle diverse tecniche e tempi di lavorazione.

La data del 2 giugno sarà dedicata alla bistecca, la regina, sicuramente il taglio di carne che più diffusamente stimola l'emotività, l'immaginazione e anche la curiosità del pubblico per scardinare alcuni luoghi comuni e puntare sempre alla valorizzazione e alla maggiore conoscenza di questo eccezionale prodotto: Carne Chianina IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

EVENTO SU PRENOTAZIONE

PREZZO € 30,00 A PERSONA UNA BISTECCHA MAX PER DUE PERSONE

PREZZO € 50,00 UNA BISTECCHA PER UNA PERSONA

SERVIZIO INTRATTENIMENTO BAMBINI FINO A 9 ANNI € 15,00

IBAN IT53H0103072042000000601323 ASSOCIAZIONE AMICI DELLA CHIANINA

Con il contributo e la partecipazione di:



PER INFO E PRENOTAZIONI
CELL. 333 7287320 - INFO@AMICIDELLACHIANINA.IT

In collaborazione con:



100 BISTECCHE DI *Chianina*



BETTOLLE, 2 GIUGNO 2016
PARCO VILLA OLDA

LA GRANDE DISFIDA 100 BISTECCHE

PROGRAMMA

18,00 “La Grande disfida della chianina”

“RI-CONOSCERE LA BISTECCA
DI CARNE CHIANINA”

Invito a verificare il proprio livello di conoscenza sulla carne chianina attraverso la degustazione di diversi tipi di bistecca. Aperto a chiunque voglia mettersi in gioco... dall'esperto al normale consumatore

Partecipano giornalisti, macellai e chef con la *collaborazione del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*

20.00 100 BISTECCHE DI CHIANINA Limited Edition

L'Associazione Amici della Chianina propone per la prima volta una **Cena-degustazione con una selezione del pregiato taglio della bistecca di Chianina IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (circa 1 kg)** con la *collaborazione del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale in abbinamento con VINI* pregiati di Aziende appartenenti ai Consorzi del Vino Nobile di Montepulciano, Cortona D.O.C., Chianti Classico, Brunello di Montalcino, con la *collaborazione di F.I.S.A.R Delegazione Valdichiana con la partecipazione dell'Azienda agricola Coste di Castello di Maria Stella Bianchini (Castelmuzio), delle Coltellerie Berti (Scarperia), del Panificio Menchetti (Marciano della Chiana).*

Su prenotazione con pagamento

La serata sarà condotta da **Grazia Frappi**, Responsabile comunicazione Associazione Cuochi Arezzo.

Tra gli ospiti ci saranno **Alex Revelli Sorini**, gastrosofo e **Susanna Cutini**, giornalista.

menu

Bistecca di costata da circa 1 kg *(da servirsi al massimo per due persone)*

Un contorno a scelta tra insalata verde o fagioli bianchi

Bicchiere di vino Rosso di Montalcino D.O.C. 2014
Citille di Sopra - Torrenieri (Si)

Grissini, Ciaccia cotta a legna - *Panificio Menchetti*

Pane cotto a legna a lievitazione naturale - *Panificio Menchetti*

Crostata al grano Verna con pera Kaiser di stagione e cioccolato
Panificio Menchetti

Olio extra vergine di Oliva biologico “Il sorriso delle Coste”

Az. Agr. Coste di Castello di Maria Stella Bianchini - Castelmuzio (Si)

carta dei vini

CHE SARÀ POSSIBILE DEGUSTARE DURANTE LA SERATA:

Cantine Dei – Rosso di Montepulciano D.O.C. 2015

Cantine Dei - Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2012

Caprili – Rosso di Montalcino D.O.C. 2013

Caprili – Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011

Fabrizio Dionisio – Il Castagno - Syrah –Cortona D.O.C. 2013

Podere Lecci e Brocchi - Chianti Classico Gallonero D.O.C.G. 2012

Nottola – Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013

Poderi Boscarelli – Prugnolo 2014 – Rosso di Montepulciano D.O.C. 2014

Poderi Boscarelli - Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013

Tenimenti Luigi d'Alessandro – Il Bosco – Syrah –Cortona D.O.C. 2013

SERVIZIO VINI A CURA DI F.I.S.A.R. – DELEGAZIONE VALDICHIANA