

COMUNE DI SINALUNGA

Provincia di Siena

A Bettolle (Si) dal 27 al 29 maggio e dal 2 al 5 giugno, la dodicesima edizione

Chianina che passione. Il Gigante Bianco nella Valle d'origine

Degustazione ed eventi per la conoscenza della carne pregiata. Nella patria di Ezio Marchi, padre della razza, la sigla di un protocollo fra i comuni della Valdichiana per la valorizzazione del territorio
Evento nell'evento: per la prima volta una cena *Limited Edition* con 100 Bistecche di Chianina

Torna protagonista **La Valle del Gigante Bianco**, la manifestazione dedicata alla razza chianina nella sua zona di origine – la Valdichiana –, in programma **a Bettolle (Si) nei giorni 27-28-29 maggio e dal 2 al 5 giugno**. Tra cultura e degustazione molte le novità e gli appuntamenti da non perdere per la dodicesima edizione, organizzata dall'Associazione Amici della Chianina in collaborazione con il Comune di Sinalunga e il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Valle del Gigante Bianco edizione 2016 che sarà presentata martedì 24 maggio (ore 11.30) al Mercato Centrale di Firenze, nell'ambito de *La Grande Bianca* – storia, cucina ed eventi per interpretare la Chianina, con gli interventi, fra gli altri, di Giovanni Corti dell'Associazione della Valle del Gigante Bianco, dello storico Zefiro Ciuffoletti, e di Beppe Bigazzi.

L'originale – Bettolle è la patria storica della Razza Chianina, qui è nato il professor Ezio Marchi, considerato il “padre” della chianina (1869-1908), il primo importante studioso di questa razza al quale si deve l'origine del miglioramento genetico da animale da lavoro ad animale da carne e perché qui ebbe inizio, negli anni '30 del secolo scorso, la selezione moderna, ad opera del professor Giuliani nei due Allevamenti Puccio e Passerini.

Sinergia e sviluppo - L'edizione 2016 si apre con momento di approfondimento: il 27 maggio, (all'Apogeo, Bettolle), si terrà il convegno dal titolo “La Valle del Gigante Bianco - Dal territorio di origine della Chianina strategie e opportunità per lo sviluppo unitario della Valdichiana senese e aretina”. In questa occasione verrà siglato un protocollo d'intesa fra i Comuni della Valdichiana senese ed aretina per la valorizzazione del territorio attraverso la zootecnia di qualità rappresentata dalla razza Chianina. A seguire ci sarà l'inaugurazione del Centro Documentale sulla razza chianina e la zona di origine.

Fra le novità la presentazione di un'opera scultorea ‘monumentale’ dedicata alla razza chianina; l'apertura di un percorso della Strada del Gigante Bianco (il 29 maggio) un percorso cicloturistico per scoprire i luoghi della Chianina. Non manca la Fattoria in Piazza, e, per la prima volta alla Valle del Gigante Bianco, una cena esclusiva “100 Bistecche di Chianina – Limited Edition”, una degustazione guidata di una selezione speciale di bistecche di carne chianina Igp Vitellone Bianco dell'Appennino centrale (2 giugno).



Il comunicato è on line su:

www.agenziaimpress.it

tel.+39 0577 391114

fax +39 0577 391414

redazione@agenziaimpress.it

Punto di forza anche per questa edizione le cene degustazioni a cura dall'Associazione Cuochi Senesi - Delegazione F.I.C. per la provincia di Siena e Unione regionale dei cuochi della Toscana con la collaborazione del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, che vedono in questa edizione ospiti d'eccezione: lo chef pluristellato Gaetano Trovato e il campione mondiale pasticceri 2014 Rossano Vinciarelli per la cena del 28 maggio; mentre per quella del 4 giugno la Chianina si fa piccante: nella serata con Chianina&Peperoncino, un matrimonio fra sapori autentici, in collaborazione con l'Accademia Italiana del Peperoncino .

La Valle del Gigante Bianco propone tante occasioni per conoscere e gustare la vera Carne Chianina Igp, come l'Osteria della Chianina, il Cibo di Chianina per strada e le cene Chianina in Tavola, un appuntamento per esaltare le qualità di questa preziosa carne e dimostrare che "la Chianina non è solo bistecca", attraverso la riproposizione di antiche ricette e abbinamenti con altre eccellenze del nostro territorio, come i pregiati vini toscani: Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Doc Cortona.

Eventi in programma: "La grande disfida della Chianina"; "Ri-conoscere la bistecca di carne Chianina"; "Chianina in Mischia", torneo di rugby con terzo tempo; "Chianinart", artisti e sagome di toro Chianino per strada; Moto e vespe vintage, cinquantini sportivi; lo spettacolo di cabaret "Alò che se ride"; "Chianina in vetrina": mostra di esemplari di razza Chianina; la terza edizione della "Coppa Chianina della Sfoglia"; ed il "Paese dei Cittini", giochi di un tempo, laboratori e merenda 'come una volta'. Dal 2 al 5 giugno le "Stalle di Chianina Aperte" per conoscere da vicino i luoghi dell'allevamento e della produzione; e gran finale (5 giugno) la Rievocazione del matrimonio e pranzo contadino.

Programma completo su www.amicidellachianina.it; info 333.7287320 e info@amicidellachianina.it

Sinalunga, 17 maggio 2016
c.s. n. 46



Il comunicato è on line su:

www.agenziaimpress.it

tel. +39 0577 391114

fax +39 0577 391414

redazione@agenziaimpress.it