

La Toscana (con la finocchiona) sfida il Piemonte nel castello



Piemonte ha ospitato la prima tappa del "Grand Tour della Finocchiona IGP" nel Castello di Novara. In questa occasione il Consorzio si è avvalso della collaborazione della Fondazione Castello Visconteo Sforzesco di Novara e del Comune di Novara, di cui ha il patrocinio, e dell'appoggio del Consorzio Gorgonzola DOP.

Il format studiato per questo *tour* è accattivante: una sfida a colpi di ricette tra due chef quotati, uno toscano, l'altro della regione ospitante, che competono avendo a disposizione le stesse materie prime, mettendo a confronto sensibilità diverse e avendo a disposizione circa 30 minuti di tempo per la preparazione e l'impattamento di ogni portata.

Per tutto il Gran Tour sarà Chef Shady, di Arezzo, a difendere i colori della Toscana e questa volta lo ha fatto misurandosi con il collega piemontese, Chef Gianpiero Cravero di Novara.

La Finocchiona IGP è il filo conduttore di tutti gli incontri a cui si affiancheranno le DOP e IGP della regione ospitante. Al Castello di Novara Shady e Cravero avranno a disposizione anche Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Nocciola Piemonte IGP, Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, Olio Toscano IGP, Pane Toscano DOP e Vernaccia di San Gimignano DOCG, ed un pubblico precedentemente accreditato potrà vederli all'opera e assaggiare i piatti creati al momento.

Alessandro Iacomoni, presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP: *"Con Shady, uno degli chef di riferimento di RaiUno da "La prova del cuoco" e "Uno mattina", la collaborazione è nata da tempo e siamo felici per questa nuova avventura insieme, così come siamo soddisfatti della presenza dello Chef Gianpiero Cravero che ringraziamo di cuore per aver sposato da subito il nostro evento."*

Renato Invernizzi, presidente Consorzio Gorgonzola: *"Il Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop sostiene da sempre, con convinzione ed entusiasmo, le collaborazioni con altri Consorzi e gli abbinamenti tra il Gorgonzola e i prodotti DOP e IGP. Del resto in Italia contiamo su un patrimonio enogastronomico di altissima qualità e varietà che è giusto mostrare"*.

Lorenzo Sangiovanni, presidente CTT: *"A 23 anni dal riconoscimento della DOP, il Taleggio è sempre più apprezzato, non solo in tutta Italia e nelle isole ma anche all'estero. Siamo grati al Consorzio Finocchiona IGP per averci dato l'occasione di vedere la nostra eccellenza gastronomica accostata ad altre grandi DOP e IGP italiane all'interno di un evento di livello che omaggia e valorizza il Made in Italy"*.