

# A TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE **CUCINA COL VINO TOSCANO**

Gara per gli studenti degli istituti alberghieri della Toscana

Siena - venerdì 27 marzo 2015 ore 10.00-12.00

*Toscana Terra del Buon Vivere si apre con uno dei momenti più vivaci: scendono in campo i grandi vini toscani e le giovani leve della buona tavola*



**Cucina col vino toscano**, o meglio **con i vini toscani**. Questione di abbinamenti, nel calice come nel tegame. E' questo l'oggetto della sfida che vedrà scendere in Campo, è proprio il caso di dirlo, a **Siena** in occasione di **TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE**, (27-29 marzo) anteprima della Regione Toscana ad Expo 2015, gli studenti degli Istituti alberghieri toscani.

Le doti del vino come condimento sono note infatti da secoli, ma il punto è quale vino scegliere sfatando ogni eventuale possibilità di incorrere nell'errore di pensare che esista un "vino da cucina".

La sfida è quella di elaborare il giusto abbinamento enogastronomico, l'obiettivo quello di armonizzare il gusto di un prodotto e di un piatto con quello di un vino per far sì che le caratteristiche dell'uno e dell'altro si sposino dando vita a qualcosa di perfetto.

Un po' scherzosamente potremmo dire che calice e bottiglia si ribaltano, così come naso e palato si accostano alla pentola più che al bicchiere.

Sapori, profumi, aromi, contrasti, equilibri, intensità, saranno questi i concetti intorno ai quali si articolerà la prova che vede protagonista il vino usato però come ingrediente. "Aspetto questo di spingere sull'utilizzo di vino di qualità in cucina che considerata anche una certa diminuzione dei consumi, soprattutto in Italia, può avere anche l'effetto di ridare sprint al mercato, oltre al valore aggiunto gastronomico che in molti casi conferisce ai piatti" sottolinea lo chef **Marco Stabile**, testimonial e coordinatore gastronomico degli eventi a Siena insieme all'Associazione **JRE**, l'Associazione dei **Jeunes Restaurateurs d'Europe**.



Regione Toscana



TOSCANA



COMUNE  
DI SIENA



Camera di Commercio  
Siena



artex

Centro per il Sviluppo  
Artigianale e Produttivo  
della Toscana



JEUNES  
RESTAURATEURS  
D'EUROPE

1989-2015



ITALIA



EXPO  
MILANO 2015

Prova emozionante la Gara in programma venerdì 27 marzo al Tartarugone, piazza del Mercato (a due passi da piazza del Campo) considerato che “l’enoteca” ideale di cui dispongono i giovani chef è un “oceano di vini” quale la Toscana vanta. Tutti vini che parlano della loro terra d’origine, fedeli a una natura autentica, espressione di territori fortemente vocati. Un mosaico variegato quello toscano con ben **70.000 ettari vitati**. A rappresentarli a Siena a **Toscana Terra del Buon Vivere** i Consorzi dei vini toscani e senesi in particolare.

E allora la scelta non sarà facile, e soprattutto sarà una bella responsabilità considerato anche che in Campo scendono le giovani leve della ristorazione, coloro ai quali la Toscana affida il domani del gusto.

E nel pomeriggio stesso tema “Cucina col Vino toscano” per lo show cooking.

Gli Istituti alberghieri toscani sono invitati a scegliere il miglior studente che si confronterà durante i giorni dell’evento **TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE** con tutti gli altri studenti segnalati. Lo studente dovrà proporre un piatto che rappresenti la scuola e i prodotti della zona di provenienza. La ricetta dovrà avere come ingrediente imprescindibile un vino toscano, e dovrà contenere elementi che si ispirino alla storia, al territorio, alla cultura toscana, con una visione innovativa e originale attraverso una rivisitazione e reinterpretazione della cultura gastronomica toscana. Una **giuria di 3 chef della JRE toscani** decreterà il vincitore seguendo una specifica scheda e criteri di valutazione inerenti i prodotti toscani, la loro storia e il tema del contest “cucina col vino toscano”.

**Il vincitore si aggiudica uno stage in un ristorante JRE toscano e un premio dall’Associazione JRE Italia.**

**La Gara all’aperto, nello spazio del Tartarugone in piazza del Mercato, sarà visibile dal pubblico e rappresenterà proprio uno dei primi momenti di animazione della “tre giorni”.**

**Seguirà degustazione con i piatti realizzati dagli Istituti alberghieri.**

[www.buonviveretoscano.it](http://www.buonviveretoscano.it)

**FOTO** in alta risoluzione in AREA STAMPA NOME UTENTE **buonvivere** - PASSWORD **abc toscana**

ufficio stampa LR Comunicazione-laura ruggieri 339/4755329 l.r.comunicazione@libero.it



Regione Toscana



TOSCANA



COMUNE  
DI SIENA



Camera di Commercio  
Siena



artex

Centro per il Sviluppo  
Artistico e Professionale  
della Toscana



IAINES  
RESTAURATEURS  
D'EUROPE

1992 - 2012



ITALIA



EXPO  
MILANO 2015