



Trionfo toscano ai Campionati della Cucina Italiana. Anche la Finocchiona IGP tra i piatti vincitori

La più importante manifestazione nazionale si è sviluppata per quattro giornate che, a Rimini, hanno proposto un confronto tra oltre millecinquecento chef di tutta la penisola ai fornelli nelle diverse declinazioni dell'arte culinaria, con la rappresentativa Toscana che ha vissuto un'edizione storica in cui ha fatto incetta di premi.

Il più importante è la medaglia d'oro assoluta per il punteggio più alto ottenuto nella competizione tra squadre regionali dove il gruppo coordinato dall'Unione Regionale Cuochi Toscani è riuscito a dar seguito al successo del 2022 e a confermarsi così campione d'Italia. «Sono orgoglioso ed entusiasta per questo risultato corale che vede la Toscana al centro - commenta

Roberto Lodovichi, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani. - Voglio ringraziare i componenti della squadra e tutti i nostri associati che hanno concorso ai Campionati della Cucina Italiana per i tanti sacrifici che hanno fatto in questi mesi. Dopo tanti anni di lavoro stiamo vedendo i frutti che vanno a valorizzare la nostra regione rendendoci Ambasciatori di toscانيتà che è ciò a cui puntiamo da sempre».

La gara principale dedicata alla cucina calda a squadre ha visto il team di cuochi toscani presentare quattro piatti capaci di esprimere le eccellenze gastronomiche regionali tra tradizione e modernità. L'apertura è stata l'amuse-bouche "Cannolo di pasta all'uovo ripieno di pappa al pomodoro, basilico liquido, crema di Aglione della Valdichiana, **Finocchiona IGP croccante e pomodorino confit**" che ha coinvolto due elementi di particolare radicazione territoriale quali la Finocchiona IGP rinnovando la sinergia tra il Consorzio e i Cuochi Toscani, e l'aglione della Valdichiana che rientra tra i 464 prodotti agroalimentari tradizionali toscani. Successivamente è stata la volta dello Starter "Branzino, finocchietto e zafferano, maionese tiepida di branzino, cilindro di mantecato glassato alla rapa rossa, crocchetta di branzino con maionese di gamberi rossi, tartare di gambero dell'Argentario, sottile di zucca violina al finocchietto e cavolo viola in osmosi, salsa allo yogurt", con un piatto che parla toscano con la valorizzazione del pesce e coltivazioni locali. Il main course, cioè il piatto principale, è stato il "Lombo d'Agnello del Centro Italia IGP profumato al mirto, la sua terrina di stracotto con carciofi al sugo di brasato, vela di carciofo fritto, la salsiccia al finocchietto con cime di rapa all'aglio, millestrati di patata, spuma di pecorino di Pienza, fungo cardoncello arrosto e puntarelle acciugate" e ha visto i cuochi toscani mettersi alla prova con un prodotto identitario quale l'Agnello del Centro Italia IGP che è stato particolarmente apprezzato dalla giuria per la carne succosa e saporita. A concludere questo percorso è stato il dessert dal titolo "Miele di Castagno, pere, noci ed erbe aromatiche" con un dolce avvolgente e persistente dalle note dolci e profumate che ha richiamato boschi e campagne



Comunicato stampa

toscane. Le grandi eccellenze regionali sono state presenti anche nella cena gala della pre-apertura dei campionati rivolta ai membri internazionali della World Chef con dei punti degustazione dedicati in cui è stato possibile assaggiare il Pecorino Toscano DOP, la Finocchiona IGP e i cantuccini toscani IGP. **(Fonte: Unione Regionale Cuochi Toscani)**