



Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Il Pecorino Toscano ancora protagonista con l'Unione Regionale Cuochi della Toscana

L'Unione Regionale dei Cuochi Toscani torna a far vivere l'ormai consueto appuntamento con il "Miglior Allievo della Toscana", competizione dedicata alle scuole ed Istituti alberghieri della Toscana. Dopo il crescente successo degli ultimi anni, il cui apice è stato toccato nell'edizione del 2020 con il coinvolgimento di ben 17 gli Istituti Alberghieri della Toscana, i Cuochi Toscani si accingono a ripetere questa nuova sfida legata ai ragazzi. "La nostra apertura verso il mondo dei giovani prosegue e questo periodo di incertezze ci rende invece ancora più motivati nel fornire ai ragazzi un motivo di confronto e crescita." Dichiarò Roberto Lodovichi Presidente dei Cuochi Toscani proseguendo "Negli ultimi anni, grazie anche all'ottimo lavoro svolto dal Coordinatore del Progetto Shady Hasbun assieme ai Referenti di tutte le associazioni cuochi provinciali, abbiamo ottenuto risultati importanti ed un coinvolgimento delle scuole mai raggiunto prima a copertura della quasi totalità degli Istituti Alberghieri in Toscana impegnando oltre 1.000 giovani allievi. Contiamo di ripetere ottimi risultati anche in questa nuova edizione che designerà il giovane aspirante chef che andrà a rappresentare la Toscana ai Campionati della Cucina Italiana che si terranno in aprile".

Presentato, presso il Toscana Fair di Pistoia, il regolamento per il nuovo concorso prevederà il coinvolgimento e l'utilizzo di prodotti IGP e DOP della Toscana ed in particolare quelli dei partners di Unione Regionale Cuochi Toscani tra i quali non poteva mancare il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP.

"Assieme ai colleghi di altri prestigiosi Consorzi toscani abbiamo rinnovato anche quest'anno la collaborazione con l'URCT, per dare modo agli allievi che competeranno per essere riconosciuti come "Miglior allievo della Toscana" di cimentarsi con i veri prodotti tipici del territorio, quelli DOP e IGP" dichiara Andrea Righini direttore del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP.

Il presidente del Consorzio Carlo Santarelli afferma: "Stare al fianco dei giovani nella formazione è fondamentale per loro, perché gli consente di approfondire la conoscenza con le produzioni tipiche del territorio, e per noi produttori perché ci fornisce una nuova chiave di lettura, rispetto ad un uso tradizionale dei nostri prodotti. Grazie soprattutto all'Unione Regionale dei Cuochi Toscani per la costante valorizzazione di coloro che saranno i grandi comunicatori della cucina del futuro."

