



Comunicato stampa del 2 agosto 2016

Sabato 6 agosto, alle ore 17.30, la presentazione della ricerca di Lucio Niccolai con Mauro Rosati di Qualivita
A Manciano si celebra il Ciaffagnone, eccellenza della Maremma con il Pecorino Toscano DOP
Nel corso della serata la preparazione della ricetta e la cena con sapori e prodotti della tradizione maremmana

Manciano (Grosseto). A Manciano si celebra il Ciaffagnone, tipica crespella di produzione locale arricchita dal gusto unico e delicato del Pecorino Toscano DOP. L'appuntamento è per **sabato 6 agosto**, alle ore 17.30 in Piazza Garibaldi, con la presentazione del libro 'Il ciaffagnone mancianesi - un cibo ancestrale', ricerca storica a cura di Lucio Niccolai alla presenza dell'autore e di Mauro Rosati, direttore della Fondazione Qualivita. A seguire, sarà preparata in diretta la ricetta del Ciaffagnone, inserito lo scorso aprile tra le 461 eccellenze agroalimentari della Regione Toscana, e alle ore 20 è in programma la cena a base di sapori e prodotti tipici della Maremma, a partire dal Pecorino Toscano DOP prodotto dal Caseificio di Manciano.

Come si prepara il Ciaffagnone. Le cuoche al servizio nella Rocca di Manciano, già in epoca tardo-medievale, preparavano per i proprietari della fortezza - prima gli Aldobrandeschi e, in seguito, gli Orsini di Pitigliano - questa frittatina che giunse in Francia grazie a Caterina de' Medici. La ricetta è molto semplice: uova, farina, acqua tiepida e un pizzico di sale. Dopo aver fatto riposare il composto, viene versato con un mestolo in una padella di ferro calda e appena unta con il lardo. Il *ciaffagnone* così cotto viene, poi, cosparso di Pecorino Toscano DOP grattugiato e piegato a triangolo. La caratteristica del **ciaffagnone mancianesi** è quella di essere molto sottile, quasi trasparente.

"Siamo orgogliosi di partecipare a questa iniziativa dedicata al ciaffagnone - spiega il presidente del Consorzio del Pecorino Toscano DOP, **Carlo Santarelli** - un prodotto legato, da sempre, a Manciano e al Pecorino Toscano DOP, che ne arricchisce il sapore e l'unicità. La ricerca storica curata da Lucio Niccolai ha permesso di riscoprire le origini di questa ricetta, fresca del riconoscimento di qualità e unicità anche a livello regionale, e di evidenziare il suo forte legame con questa zona, che può essere un elemento di traino anche per la promozione territoriale di tutta la Maremma e delle sue eccellenze gastronomiche".

Per informazioni. L'iniziativa dedicata al Ciaffagnone si colloca nell'ambito di 'Castelli in Aria - danzano i muri', serata di animazione ed enogastronomia che chiuderà l'edizione 2016 di Vivamus, evento di promozione territoriale organizzato dall'assessorato al turismo del Comune di Manciano in collaborazione con le Pro Loco locali. Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito www.mancianopromozione.com oppure contattare l'Ufficio turistico al numero 0564-620532 e all'indirizzo e-mail mancianopromozione@gmail.com. L'evento Vivamus ha anche una propria [pagina su Facebook](#), dove è possibile seguire tutti gli aggiornamenti.

Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Ufficio Stampa **Agenzia Robespierre**

Via dei Termini, 6 – 53100 Siena

Tel. 0577 – 42984

Per contatti

Lisa Cresti cell. 334 – 6103560

Veronica Becchi cell. 338 – 1908489

Massimo Gorelli cell. 349 - 7909567