



# Trefoloni e Associati

## **Il prosciutto toscano DOP inaugura il nuovo anno con la partecipazione alla prima tappa 2020 dell' European Art of Taste, ospite della Chianti Classico Collection**

Il Prosciutto Toscano DOP torna protagonista sotto il segno della qualità certificata durante l'edizione 2020 della Chianti Classico Collection, anteprima che riunirà centinaia di etichette, migliaia di bottiglie in degustazione e ospiterà le più prestigiose eccellenze dell'enogastronomia toscana.

In questo contesto, il 17 e 18 febbraio 2020 presso la Stazione Leopolda di Firenze, si svolgerà la prima tappa 2020 del progetto EAT - un progetto finanziato dall'Unione Europea, volto alla valorizzazione di quattro prodotti toscani d'eccellenza quali l'Olio Chianti Classico DOP, il Prosciutto Toscano DOP, il Pecorino Toscano DOP e, padrone di casa, il Vino Chianti Classico DOCG - che offrirà ai presenti numerose degustazioni e la possibilità di partecipare a seminari di approfondimento sulle Denominazioni di Origine Protetta.

Il Prosciutto Toscano DOP contribuirà attivamente ad intrattenere il pubblico con degustazioni accompagnate da momenti informativi. Tra le varie curiosità sarà possibile approfondire la pratica del taglio al coltello e carpire i segreti della spillatura. Dopo la dimostrazione pratica si passerà agli intensi sapori della degustazione.

Durante la due giorni dedicata al gusto, si potrà prendere parte ai tasting che si terranno in entrambe le giornate; il Prosciutto Toscano DOP verrà presentato a rotazione insieme alle degustazioni di Pecorino Toscano DOP, Olio Chianti Classico DOP e vino Chianti Classico DOCG.

“Siamo lieti di essere ospiti anche quest'anno alla Chianti Classico Collection - afferma Fabio Viani presidente del Consorzio del Prosciutto Toscano - in occasione della nuova tappa del progetto EAT (the European Art of Taste) un progetto che dal 2016 promuove i quattro prodotti espressione del territorio toscano in Italia, Inghilterra e Germania. Un incontro di eccellenze - continua il Presidente - che ha già raccolto successo in termini di pubblico e di critica e rappresenta una grande occasione di promozione, soprattutto all'estero, dei nostri straordinari prodotti”.