

FESTA DELLA CINTA SENESE DOP



30 NOVEMBRE 2024
CENTRO CULTURALE "LA TINAIA"
SOVICILLE (SI)

MASTERCLASS CINTA SENESE DOP



A numero chiuso - Riservata ad operatori specializzati

MASTERCLASS MATTINA

1° dalle **10.00**
alle **12.00**

MASTERCLASS POMERIGGIO

2° dalle **15.00**
alle **17.00**



Al termine della Masterclass sarà consegnato un attestato di partecipazione rilasciato dal Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP

Organizzatori:



Con il patrocinio di:



Con il contributo di:



Segreteria organizzativa:

eventi@qualivita.it - 0577 1503049



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE attività realizzata con il contributo Masaf DM Attribuzione 0311566 del 15/06/2023

MASTERCLASS CINTA SENESE DOP



Il Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, in collaborazione con la Fondazione Qualivita, presenta una **Masterclass di specializzazione sulla Cinta Senese DOP** rivolta a professionisti della ristorazione, botteghe alimentari, macellerie, agriturismi e media di settore. Questo evento è strutturato in **tre momenti chiave**, tutti focalizzati sulla **valorizzazione** e sull'**utilizzo ottimale** del prodotto certificato, con un approccio che **unisce tradizione, tecnica e innovazione**.

LA MASTERCLASS

L'obiettivo della Masterclass è fornire **conoscenze approfondite** e **strumenti pratici** per un utilizzo consapevole e valorizzante delle **carni di Cinta Senese DOP** nelle **cucine** e nei **punti vendita**. La lezione è suddivisa in tre sezioni tematiche:



1. LA CINTA SENESE DOP

A cura di Nicolò Savigni – *Presidente del Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP.*

Un'introduzione completa alle caratteristiche uniche dell'animale, dalla sua morfologia alle tecniche di allevamento, i controlli e la tracciabilità sulla filiera. Verranno esplorate le proprietà distintive di ogni taglio, permettendo ai partecipanti di comprendere come valorizzare al meglio ogni parte dell'animale e per supportare i consumatori nella loro conoscenza del prodotto.



2. IL TAGLIO DEL PROSCIUTTO DA CINTA SENESE DOP

A cura di Mirko Giannella – *Tagliatore professionista di prosciutto.*

Una full immersion per i partecipanti nelle tecniche di taglio del prosciutto e di altri salumi ottenuti dalla Cinta Senese DOP, mettendo in luce l'importanza di una presentazione impeccabile del prodotto. Ogni taglio, eseguito con precisione, diventa un'opportunità per esprimere al meglio la qualità della materia prima.



3. LA CUCINA TOSCANA E LA CINTA SENESE DOP

A cura di Luisanna Messeri – *cuoca, autrice e interprete di programmi di cucina, libri di ricette.*

Questa ultima sessione è dedicata all'utilizzo della carne di Cinta Senese DOP nella cucina toscana e italiana, con particolare attenzione alle ricette tradizionali e alle tecniche moderne di preparazione. L'obiettivo è valorizzare la carne di Cinta Senese DOP attraverso piatti che rispettano la tradizione ma che sfruttano anche l'innovazione per esaltare la qualità del prodotto.

Questo percorso formativo si pone come un'occasione unica per i professionisti della ristorazione e dei settori collegati per accrescere le proprie competenze e offrire ai propri clienti un prodotto d'eccellenza, rappresentando al meglio il patrimonio gastronomico toscano.