

# PRESS TOUR

# CINTA SENESE DOP



**29 NOVEMBRE  
01 DICEMBRE  
2024**  
SOVICILLE (SI)

INVITO PERSONALE

Il territorio di **Sovicille** (SI), simbolo della **Cinta Senese DOP**, invita a immergersi in un ambiente straordinario che custodisce la varietà paesaggistica più autentica della Toscana. Ricoperto in gran parte da boschi e foreste, ha mantenuto intatto per secoli il suo **paesaggio incontaminato**, tra querce, lecci e castagni, condizioni ideali per l'allevamento allo stato brado o semibrado del capostipite di tutti i suini toscani. Il **Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP** e la **Fondazione Qualivita** invitano un gruppo selezionato di giornalisti in un viaggio di conoscenza della filiera DOP, delle tecniche produttive e del profondo legame tra territorio, ambiente, storia e cultura locale, con un approfondimento sull'uso enogastronomico del prodotto. L'esperienza offre l'opportunità di scoprirne le caratteristiche uniche attraverso iniziative dedicate: un'**escursione naturalistica** tra i boschi alla scoperta delle aziende produttrici, una **masterclass** con esperti di lavorazione e gastronomia, una **degustazione esclusiva** guidata dalla Chef toscana Luisanna Messeri e, infine, il prestigioso **Concorso Internazionale** di taglio del prosciutto di Cinta Senese con la partecipazione dei celebri *cortadores* spagnoli.

## PROGRAMMA\*

### VENERDI 29 NOVEMBRE

**Ore 19:00** - Accoglienza presso l'Agriturismo Il Caggio

**Ore 20:30** - Cena

### SABATO 30 NOVEMBRE

**Ore 10.30** - Trekking Strada della Cinta Senese DOP

**Ore 15.00** - Masterclass Cinta Senese DOP

**Ore 20.30** - Cena di Degustazione Cinta Senese DOP

### DOMENICA 1 DICEMBRE

**Ore 10.00** - Concorso Internazionale di taglio del Prosciutto da Cinta Senese DOP

**Ore 11.30** - Punto stampa di approfondimento

**Ore 13.00** - Conclusione Press Tour

\*Orari in via di definizione

RSVP Fondazione Qualivita - Email: [eventi@qualivita.it](mailto:eventi@qualivita.it) - Tel: 0577 1503049



Con il patrocinio di:



Organizzatori:



Sponsor:



# FESTA DELLA CINTA SENESE DOP

29 NOVEMBRE  
01 DICEMBRE  
2024  
SOVICILLE - MURLO(SI)



Cinta Senese D.O.P.



## PRESS TOUR



### Vincenzo D'Antonio

Giornalista esperto in enogastronomia; osservatore degli evolventi scenari di settore, ne individua le tendenze e, a modo suo, le racconta. Ritiene fondamentale l'attenzione corale alla Dop economy, di cui scrive sovente. Ha ideato, organizzato e realizzato l'ITALIAN CHEESE DAY svoltosi in Florida per 12 anni dall'anno 2012 all'anno 2023. È autore del libro ITALIAN D&B - 100 ristoranti di qualità con camere di charme. Scrive per Italia a Tavola dall'anno 2009.



### Marco Epifani

Autore e conduttore di "Slow Rider" programma dedicato al turismo e territorio in onda su Sky canale 228 e altri network italiani. Autore e regista programmi TV tra cui "Campi e Campanili" programma dedicato a temi agricoli e agroalimentari. Direttore artistico delle ultime 4 edizioni di "Mytiliade" I mitili come elemento di promozione, cultura e turismo nel territorio di Lerici.



### Agnese Gambini

Fotografa professionista. Specializzata in fotografie di food and wine. Scenografa. Utilizza il materiale grafico dei propri viaggi per raccontare ai suoi follower, collabora con testate di viaggio e fotografia, tra cui La Cucina Italiana



### Monica Nardella

Autrice di Turista di Mestiere, un blog di nicchia dedicato ai viaggi non convenzionali per viaggiatori che vogliono partire alla scoperta di luoghi fuori dai circuiti turistici classici. Ha fondato l'Associazione Italiana Travel Blogger e l'ha presieduta fino a marzo 2024. Nello stesso anno ha creato Travel Blogger Agency un'agenzia di consulenza, comunicazione e marketing in ambito turistico-culturale.



### Francesca Pinochi

Cura articoli e interviste di natura culturale ed enogastronomica. Speaker radiofonica e televisiva ha ideato e condotto numerose trasmissioni con lo scopo di valorizzare e comunicare il territorio. Presentatrice tv di vari contesti: cooking show, dibattiti enogastronomici, incontri e lezioni di degustazione vino-cibo in qualità di Sommelier e Degustatore Ufficiale A.I.S.



### Anna Maria Pellegrino

Narratrice gastronomica e cuoca, docente di storia e cultura del cibo, autrice per la tv (ospite fissa di Geo, Rai3) e per la carta stampata, blogger e presidente fondatrice dell'Associazione Italiana Food Blogger. APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, Consiglio Direttivo. Accademia della Cucina Italiana, Accademica della Delegazione di Rovigo-Adria-Chioggia. Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato di Venezia, Savio alla cultura enogastronomica e alle tradizioni.