

FAMIGLIA CECCHI a IDENTITA' GOLOSE

Famiglia Cecchi si presenta alla tredicesima edizione di Identità Golose, con nuovi sapori ed interessanti partnership volte a dare valore al tema del viaggio, leitmotiv del congresso.

Presso lo stand della nota azienda toscana, si “viaggia” per i vigneti con i vini del Chianti Classico “*Primocolle*” della tenuta *Villa Cerna*, passando per la Maremma con i vini “*Litorale*” e “*Aurelio*” della tenuta Val delle Rose, ma anche per le affascinanti colline di San Gimignano con la “*Vernaccia*” della tenuta Castello Montaùto sconfinando poi in Umbria tra i vigneti di Montefalco con il “Montefalco Rosso” di Tenuta Alzatura.

Ad accompagnare i vini saranno, ogni giorno, i formaggi dell’azienda agricola **Fratelli Pira**. La famiglia Pira, insediatasi negli anni ‘50 dalla Sardegna a Ischia di Castro (Viterbo), è nota in tutto il mondo per l’eccellenza dei suoi formaggi a latte crudo, a presentarli e spiegarli al pubblico di Identità Golose, Tonino Pira.

Ogni giorno dalle 12.30 alle 14.30, Famiglia Cecchi e la rinomata Savini Tartufi presenteranno inoltre un abbinamento cibo vino da non perdere con le pietanze dello chef Emil Caroli del **Truffle Restaurant** di Palazzo Moscova Milano (ristorante di Savini Tartufi di freschissima apertura), il quale preparerà i piatti della cucina povera toscana “arricchiti” con una grattugiata di tartufo nero pregiato. Ecco i piatti presentati:

Pappa al pomodoro

Ribollita

Crostino di pane con fagioli zolfini e tonno del chianti

Per info ulteriori info:

giulia@giuladirindelli.com

FAMIGLIA CECCHI