

SUA ECCELLENZA LA MORTADELLA DI PRATO, IL 9 MARZO UNA SERATA DEDICATA IN AUDITORIUM

**QUATTRO GRANDI CHEF CUCINERANNO "DAL VIVO"
QUESTO SALUME SPECIALE IN RICETTE INEDITE**

L'EVENTO È INSERITO NEL PROGRAMMA DEL FUORI DI TASTE

**DA OGGI LA MORTADELLA DI PRATO È IN COMMERCIO CON IL
MARCHIO IGP**

Una serata speciale per celebrare la mortadella di Prato, che proprio da oggi (1 marzo) potrà essere messa in vendita solo con il marchio IGP. Un riconoscimento importante, che arriva dopo anni di lavoro per poter recuperare una ricetta condivisa e, superando le varie fasi della complessa procedura, arrivare così al riconoscimento europeo, grazie anche ad una attenta ricostruzione storica del prodotto. Un successo innanzitutto per i 5 produttori di questo salume, che grazie al sostegno della Camera di Commercio di Prato che ha pagato le spese per la procedura di riconoscimento, possono oggi mettere in commercio un prodotto di eccellenza che racconta anche la storia del territorio.

Per questo mercoledì 9 marzo alle ore 19 presso l'auditorium della Camera di Commercio di Prato ci sarà una serata dedicata alla mortadella di Prato. Quattro grandi chef proporranno 4 ricette studiate per valorizzare questo prodotto, con 4 show cooking. A salire sul palco saranno Marco Stabile, dell'Ora D'Aria; Angiolo Barni, dell'Enoteca Barni; Paolo Gori, Da Burde; Alessandro Frassica, di 'Ino. Un evento speciale che è stato anche inserito nel calendario del Fuori di Taste, la manifestazione dedicata all'eccellenza enogastronomica che si terrà la prossima settimana a Firenze.

Ad aprire la serata saranno il sindaco di Prato Matteo Biffoni, il presidente della Camera di Commercio Luca Giusti, l'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi. Giampiero Nigro parlerà della storia di questo prodotto, lasciando la parola a Mirko Renzi, responsabile dello Slow Food di Prato. La serata sarà condotta da Michela Mattei.

La serata è gratuita, ma per esigenze organizzative è richiesta la prenotazione. Sono previsti infatti 200 posti a sedere, per rendere più agevole seguire l'evento. Le prenotazioni possono essere effettuate tramite il sito www.po.camcom.it

Per i giornalisti naturalmente riserveremo dei posti; vi pregherei quindi di farmi sapere quanto prima chi parteciperà all'iniziativa. Spero sarete numerosi!

N. 15/16 del 01/03/2016

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – silvia.gambi@po.camcom.it