

REVUE DE PRESSE - TRUE ITALIAN TASTE

Masterclass « Les saveurs et les paysages de la Valdichiana en Toscane »

14 juin 2021, plateforme Zoom

Tageblatt

LÉTZEBUERG

07/06/2021

TRUE ITALIAN TASTE Masterclass „Aromen und Landschaften aus dem Valdichiana der Toskana“



Die Aromen und Landschaften des Valdichiana stehen im Mittelpunkt der Masterclass, die sich der Förderung originalgetreuer italienischer Produkte widmet und im Rahmen des Projekts True Italian Taste von der [Camera di Commercio Italo-Lussemburghese](#) am Montag, den 14. Juni 2021 online präsentiert wird.

Das Valdichiana ist ein langes Tal mit fruchtbarem Schwemmland in der Toskana, das zwischen den Provinzen Arezzo und Siena liegt. Es verfügt über üppige Weinberge, mittelalterliche Dörfer, Thermalquellen und unzählige gastronomische Köstlichkeiten.

Zu den schönsten Städten gehört Cortona, das für seine kulturell und geschichtlich bedeutsamen Ausgrabungen bekannt wurde, die auf die Etrusker zurückzuführen sind. In der Region sind außerdem Orte wie Montepulciano sehenswert, das für seine Weine sowie Bauten aus der Renaissance und dem Mittelalter berühmt ist, die Gemeinde Chianciano Terme mit ihren Thermalbädern und mittelalterlichen Dörfern sowie Monte San Savino mit der mittelalterlichen Burg von Gargonza.

Darüber hinaus wird das Valdichiana von der berühmten Via Francigena durchquert, einer historischen Straße, die aus dem Norden Europas nach Rom führt und als „Kulturroute des Europarats“ ausgezeichnet wurde.

Während der Masterclass wird [Küchenchefin Silvia Regi Baracchi](#) vom Relais & Château „Il Falconiere“ in Cortona, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, bei einer Kochshow die Bedeutung von originalgetreuen italienischen Produkten vorstellen. Sie wird uns zeigen, wie man die „Pici“ aus einem dicken, handgerollten Teig herstellt, die wie große Spaghetti aussehen und mit der Sauce „Aglione“ serviert werden. Hierfür wird ein süßlicher Knoblauch mit hohem Nährwert verwendet, der in die Liste der traditionellen Lebensmittel der Toskana aufgenommen wurde.





Die Weine dieser Region, wie der Montepulciano DOC, der Cortona DOC und der Cantucci Toscani IGP, sind ebenfalls äußerst beliebt. Die knusprigen Mandelkekse sind wahre Meisterwerke traditioneller toskanischer Backkunst.

Die Masterclass bietet daher Fachleuten aus dem Bereich Food & Wine, der Tourismusbranche sowie der Presse die Möglichkeit, diese Produkte und ihre besondere Verbindung mit ihrem Heimatland zu entdecken.

Einige von ihnen sind institutionelle Partner der Veranstaltung, wie die italienische Botschaft in Luxemburg und die Botschaft des Großherzogtums Luxemburg in Italien sowie ihr Honorarkonsulat in Florenz. Weitere Partner sind die Handelskammer Arezzo-Siena, die Stiftung Valdichiana und die Confagricoltura (Landesverband der Landwirte) der Stadt Arezzo.

Die Veranstaltung wird im Rahmen des Projekts Authentic Italian Table – True Italian Taste organisiert und vom italienischen Ministerium für auswärtige Angelegenheiten und internationale Zusammenarbeit gefördert sowie finanziert.

Ziel des Projekts ist es, originalgetreue italienische Agrar- und Lebensmittelprodukte zu würdigen und zu fördern sowie ausländische Verbraucher für den Kauf von Produkten zu sensibilisieren, die zu 100 % in Italien hergestellt wurden, um dem „Italian Sounding“ entgegenzuwirken.

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen unter:

Tel.: (+352) 45 50 83-1, E-Mail: info@ccil.lu

<https://www.tageblatt.lu/sponsored-content/true-italian-taste-masterclass-aromen-und-landschaften-aus-dem-valdichiana-der-toskana/>

07/06/2021

TRUE ITALIAN TASTE Masterclass « Les saveurs et les paysages de la Valdichiana en Toscane »

Dans [Culture](#), [Sponsored Content](#), [sponsored content newsletter](#) Mis à jour le 04/06/21 16:31 |
Publié le 07/06/21 9:44



Les saveurs et les paysages de la Valdichiana seront à l'honneur de la masterclass en ligne qui sera organisée par [la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese](#) le lundi 14 juin, dans le cadre du projet True Italian Taste dédié à la promotion des produits italiens authentiques.

La Valdichiana est une grande vallée d'origine alluviale située en Toscane, entre les provinces d'Arezzo et de Sienne, un lieu riche en vignobles, en villages médiévaux, en sources thermales et avec d'innombrables délices gastronomiques.

Parmi les plus belles villes à visiter, on retrouve Cortona, très célèbre pour sa culture et son histoire, les vestiges étrusques les plus importants de la région se trouvent là Montepulciano, pour ses beautés de la Renaissance et du Moyen-Âge et ses vins Chianciano Terme pour ses thermes et ses bourgs médiévaux et Monte San Savino avec le château médiéval de Gargonza.

En outre, la Valdichiana est traversée par la célèbre Via Francigena, l'itinéraire historique qui, depuis le nord de l'Europe, amène à Rome, un parcours reconnu d'intérêt culturel par le Conseil de l'Europe.

À l'occasion de la masterclass, [la chef Silvia Regi Baracchi](#), du Relais & Château «Il Falconiere», une étoile Michelin à Cortona, réalisera un show-cooking et mettra en avant l'importance d'utiliser les produits italiens authentiques. En particulier, elle montrera comment préparer les «pici», une pâte épaisse et roulée à la main, une sorte de gros spaghetti, avec la sauce «all'aglione», un ail plus sucré avec d'importantes propriétés nutritionnelles qui a été enregistré dans la liste des produits agroalimentaires traditionnels de la région Toscane.





Très célèbres sont également les vins de ce terroir, notamment le Montepulciano DOC et le Cortona DOC, ainsi que les Cantucci Toscani IGP, des biscuits croustillants aux amandes, véritables chefs-d'œuvre de la pâtisserie traditionnelle toscane.

Cette masterclass représente donc une occasion pour les professionnels du secteur de la gastronomie et du vin, du tourisme et de la presse de découvrir les produits et le lien spécial qui les unit au territoire d'origine.

Ambassade d'Italie au Luxembourg, Ambassade du Grand-Duché de Luxembourg en Italie et son Consulat Honoraire à Florence : nombreux sont les partenaires institutionnels de cette activité promotionnelle. Parmi les autres partenaires, nous pouvons citer la Chambre de Commerce d'Arezzo-Siena, la Fondation Valdichiana et la Confagricoltura (Confédération des agriculteurs) de la ville d'Arezzo.

L'évènement est organisé dans le cadre du projet Authentic Italian Table – True Italian Taste, promu et financé par le ministère italien des Affaires étrangères et de la Coopération internationale.

L'objectif du projet est de valoriser et promouvoir les produits agroalimentaires italiens authentiques et d'encourager les consommateurs étrangers à acheter les produits 100 % Made in Italy afin de lutter contre le phénomène de l'Italian Sounding, ces produits dont le nom sonne italien, mais qui ne viennent pas du tout d'Italie.

Pour plus d'informations, appelez le 45 50 83-1 ou écrivez à cette adresse mail : info@ccil.lu

<https://lequotidien.lu/culture/true-italian-taste-masterclass-les-saveurs-et-les-paysages-de-la-valdichiana-en-toscane/>

Luxemburger Wort

10/06/2021

Masterclass

« Les saveurs et les paysages de la Valdichiana »



Les saveurs et les paysages de la Valdichiana seront à l'honneur de la masterclass en ligne qui sera organisée par la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese le lundi 14 juin 2021, dans le cadre du projet Authentic Italian Table – True Italian Taste dédié à la promotion des produits italiens authentiques.

La Valdichiana est une grande vallée située en Toscane, entre les provinces d'Arezzo et de Sienne, un lieu riche en vignobles, en villages médiévaux, en sources thermales et avec d'innombrables délices gastronomiques. À l'occasion de la masterclass, la Chef Silvia Regi Baracchi, du Relais & Château «Il Falconiere», une étoile Michelin à Cortona, réalisera un show-

cooking et mettra en avant l'importance d'utiliser les produits italiens authentiques. En particulier, elle préparera les «Pici», une sorte de gros spaghetti, avec la sauce à l'«Aglione», un ail plus sucré avec d'importantes propriétés nutritionnelles.

Cet évènement est réservé aux professionnels du secteur de la gastronomie et du vin, du tourisme et à la presse.

<https://themenwelten.wort.lu/fr/masterclass-139104>