



Consorzio Tutela Morellino di Scansano

COMUNICATO STAMPA

Il Consorzio Tutela Morellino di Scansano all'Equip'hotel, Parigi – 5/9 novembre

Il Consorzio Tutela Morellino di Scansano prenderà parte a Parigi, dal 5 al 9 novembre, alla manifestazione fieristica Equip'hotel, la più grande in Europa per i professionisti della ristorazione, su invito della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe). La presenza del Consorzio è stata richiesta per supportare in maniera esclusiva, con il proprio prodotto, il progetto di alta ristorazione italiana che Fipe proporrà in seno al progetto "Italia dei Saperi", ovvero la presentazione dei più pregiati prodotti alimentari nostrani elaborati da grandi chef italiani: Carlo Cracco del ristorante "Cracco Peck" di Milano, Moreno Cedroni de "La Madonnina del Pescatore" di Senigallia, Fabio Baldassarre de "L'altro Mastai" di Roma, Massimo Bottura de "La Francescana" di Modena e Niko Romito del "Reale" di Rivisondoli, i quali utilizzeranno il Morellino di Scansano negli abbinamenti.

Il Consorzio Tutela Morellino di Scansano, nato nel 1992, rappresenta oltre 250 soci. Dall'aprile 2004 svolge controlli sull'intera produzione del Morellino di Scansano, oltre 8 milioni di bottiglie annue, per delega del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, su 1400 ht. di vigneti. Dall'anno 2007 il Morellino di Scansano si fregerà della Denominazione di Origine Controllata e Garantita.