

prodotti classificabili tra i migliori del pianeta nell'intero settore del food e del beverage.

IN VIAGGIO CON VETRINA TOSCANA: STORIE E STORIA TRA ARTE, CULTURA ED ENOGASTRONOMIA

10 video racconti per 10 eccellenze del territorio sulla piattaforma My Tuscany

Degustare il cibo locale significa fare un'esperienza unica: "un viaggio nel viaggio". Immagini che ci traghettano nella Toscana più autentica tra tradizione e contemporaneità, dove a dominare sono il glorioso passato, l'arte, i paesaggi e il gusto.

10 territori narrati attraverso la loro storia, cultura, monumenti e soprattutto i loro piatti o prodotti iconici: un format di divulgazione del territorio e delle eccellenze che racconta il legame con le comunità.

Un ciclo di 10 video in cui dalle celebri piazze dei capoluoghi di provincia ci si catapultava nella provincia profonda alla scoperta di borghi, aneddoti, vicende del passato, tradizioni folcloristiche legati ad eccellenze enogastronomiche celebri in tutto il mondo in collaborazione con Federico Minghi e la piattaforma My Tuscany.

La scelta dei piatti e dei prodotti protagonisti della campagna rispecchia le forti radici identitarie del progetto che si riallaccia al claim: "Toscana Rinascimento senza fine" emblema di una Toscana dalla tradizione millenaria, ma sempre attuale. Nello spirito del progetto di marketing territoriale il cibo diventa una guida per esplorare territori anche meno noti.

Ecco l'elenco degli "abbinamenti": Arezzo - Aglione della Valdichiana, Firenze - Alchermes, Grosseto - Tortello Maremmano, Livorno - 5 e 5, Lucca - Farro della Garfagnana IGP, Massa Carrara - Miele della Lunigiana DOP, Pisa - Ciliegia di Lari IGP, Pistoia - Brigidino di Lamporecchio, Prato - Mortadella di Prato IGP, Siena - Pici.

I primi 5 video che sono stati lanciati hanno riscontrato da subito un notevole interesse e si trovano sulla piattaforma My Tuscany e sul sito web www.vetri-

Il Morellino di Scansano conquista il Regno Unito

Grande successo per l'evento organizzato a Londra dal Consorzio Morellino di Scansano DOCG per promuovere l'identità del Sangiovese della Costa Toscana. L'iniziativa ha segnato una nuova tappa della strategia di internazionalizzazione e consolidamento in alcuni dei principali mercati target per la denominazione

Gli inglesi si sa, amano i grandi vini rossi italiani e tra questi il Morellino di Scansano. Per questo, nell'ottica di espandersi e consolidarsi nei principali mercati internazionali tra cui la Gran Bretagna, una delegazione del Consorzio del Morellino di Scansano, guidata dal presidente Bernardo Guicciardini Calamai e dal direttore Alessio Durazzi, è sbarcata a Londra per raccontare, promuovere e valorizzare le caratteristiche peculiari di questo vino, perla unica della Maremma Toscana, uno degli ambienti naturali più incontaminati d'Italia, caratterizzato da dolci colline e scorci mozzafiato sul mare.

Nella Capitale inglese e più precisamente nella storica Old Street, quartiere di tendenza, vicino alla City, è stato organizzato un evento business dove importanti rappresentanti del settore Ho.Re.Ca., di canali specializzati e del mondo dei media hanno potuto vivere un'esperienza immersiva in cui approfondire la conoscenza del Morellino di Scansano.

Questo racconto, che ha visto come protagonista indiscusso il Morellino, si è svolto in due momenti all'interno di due luoghi iconici e molto suggestivi: Caravel, e Bruno's, rispettivamente un ristorante e un cocktail bar, che si trovano su un'imbarcazione. Nella prima parte il Master of Wine Ray O'Connor ha guidato gli ospiti all'interno della denominazione spiegando loro le peculiarità delle differenti tipologie di Morellino di Scansano attraverso abbinamenti con pietanze preparate ad hoc per l'occasione.



La seconda parte dell'evento, invece, ha visto la partecipazione attiva di stampa e influencer che hanno potuto assaggiare la versatilità del Morellino di Scansano. Un vino che, oltre ad essere gustato da solo, si presta per preparazioni innovative nel mondo della Mixology. In questa occasione è stato presentato, per la prima volta a Londra, ReWine, il cocktail a base Morellino ideato dal bartender fiorentino Julian Biondi.

"Questo evento - commenta Alessio Durazzi, direttore del Consorzio - ci ha permesso di proseguire con una nuova tappa il nostro percorso di internazionalizzazione, in generale e di consolidamento, in particolare in alcuni mercati target, tra cui Stati Uniti, Svizzera e Regno Unito. Londra è una città in cui si generano, da sempre mode e tendenze di consumo. Per questo è importante presidiarla ed essere presenti all'interno di ristoranti, enoteche e perché no, cocktail bar presentando il nostro Morellino di Scansano in una veste nuova e insolita, suggerendo abbinamenti e preparazioni inusuali in cui il suo carattere unico e distintivo rimane sempre evidente".