

Seconda tappa del “Censimento della schiacciata toscana” varato da **ASET – Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana** con **Vetrina Toscana** (il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio) ed **Accademia della Crusca**.

Dopo l’iniziativa che lo scorso anno ha visto protagonisti i fornai del territorio toccherà questa volta a **dieci rinomati chef del panorama toscano** cimentarsi con uno dei prodotti da forno simbolo della tradizione regionale, di cui forniranno la loro personale interpretazione in una degustazione tecnica su invito (e aperta al pubblico con prenotazione obbligatoria).

Ad ospitare l’appuntamento, in programma **MARTEDI’ 22 SETTEMBRE** con inizio alle **ore 15.30**, sarà la splendida cornice offerta dalla **Terrazza Bardini – Ristorante “La Leggenda dei Frati” a Firenze**. Le schiacciate verranno accompagnate dai prodotti offerti dai consorzi della Mortadella di Prato e della Cinta Senese, con spiegazione da parte degli chef di tecniche e modalità di preparazione e spazio ai presenti per eventuali commenti, domande e considerazioni.

Non una gara, ma un’occasione per **capire come anche gli interpreti della cucina d’autore**, coloro che attraverso il contatto diretto con il pubblico si fanno di fatto ambasciatori di tradizioni e memorie gastronomiche del territorio, **si cimentano quotidianamente con questo prodotto**. In Toscana la schiacciata conta qualcosa come 617 diversi nomi: la ricerca in corso mira ad accertarne le differenti tipologie, creando una sorta di “mappa delle eccellenze” oltre ad individuarne usi, modi e tradizioni di consumo.

I Posti sono limitati. La prenotazione è obbligatoria tramite mail all’indirizzo press@asettoscana.it: solo la risposta di conferma darà diritto all’ingresso.