CHAMPAGNE E CUCINA REGIONALE ITALIANA: PRIMO PREMIO ALL'ISTITUTO VASARI DI FIGLINE VALDARNO (FI)  
  
Milano, 29 giugno 2011 – **L’Istituto Vasari** torna alla vittoria. Sono infatti i giovani chef e sommelier di **Figline Valdarno** (FI) ad aggiudicarsi l’ottava edizione di **“Champagne e cucina regionale italiana**”, il concorso rivolto alle scuole alberghiere di tutta Italia e indetto dal **Centro Informazioni Champagne**.   
I ragazzi delle classi III BSA (Sabrina Silei, Vanni Melani) e III ACU (Andrea Calini, Anna Degli Innocenti) coordinati dai docenti Claudia Beni e Paolo Ghinassi hanno presentato il volume intitolato ***Da Figline Valdarno alla regione dello Champagne****,* rappresentando un ideale itinerario con partenza dalla provincia di Firenze per toccare in nove tappe altrettante zone della Champagne, scegliendo per ogni sosta un vino della zona da abbinare a un piatto della tradizione toscana. **L’idea originale, unita all’approfondito lavoro di ricerca e all’accuratezza del lavoro svolto**, è stata particolarmente apprezzata dalla giuria, che ha deciso di premiare l’impegno dei giovani studenti fiorentini.  
I ragazzi vincitori saranno quindi invitati a partecipare a un viaggio di formazione in Champagne in novembre. Sarà l'occasione per conoscere da vicino il più celebre dei vini, grazie a un itinerario didattico che prevede visite alle Maison e ai viticoltori della regione, incontri formativi e cene nei raffinati ristoranti di Reims ed Epernay.  
*Il Centro Informazioni Champagne rappresenta in Italia il Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC). Con sede a Epernay, il CIVC riunisce tutte le maison e i viticoltori della Champagne. La missione fondamentale del Centro in Italia, si focalizza su alcuni temi fondamentali: la protezione e la promozione della denominazione Champagne sul mercato italiano.*