COMUNICATO STAMPA

FEUDI DI SAN GREGORIO E PRUNOTTO ALL'HOTEL BRUNELLESCHI
Due menù per due cantine in cinque weekend:
sabati enogastronomici di giugno al Ristorante Santa Elisabetta di Firenze

Triglia in crosta di pane

Campania e Piemonte, più precisamente Avellinese e Langhe: due zone d'Italia dalla grande vocazione enologica. Meritano ben 5 fine settimana in un mese per degustare etichette di due aziende prestigiose e menù abbinati per valorizzarne lo spessore. Il mese di giugno vedrà 5 sabati enogastronomici (e anteprime dei venerdì), divisi fra Feudi di San Gregorio e Prunotto. A base di pesce il menù per il primo, di carne per il secondo, entrambi ideati dallo Chef Rocco De Santis e serviti al primo piano della torre bizantina dell'albergo, nell'esclusivo Ristorante Santa Elisabetta.
I sabati enogastronomici sono appuntamenti che l'Hotel Brunelleschi di Firenze dedica alla degustazione di grandi vini e menù in abbinamento.

Sabato 2, 16 e 30 giugno 2018, a partire dalle ore 19.30 con **i vini di Feudi di San Gregorio e raffinati piatti con pesce e crostacei ravvivati da pennellate agrodolci,** disponibile **in anteprima anche i venerdì precedenti**.

Per iniziare con delle bollicine:
Piccoli morsi dello Chef
accompagnato da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs, Marchese Antinori - Tenuta Montenisa*
(85% Chardonnay 15% Pinot Bianco)

Il menù degustazione:
Triglia in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli, salsa all'aglio, marmellata di cipolla rossa
Linguina cacio e pepe con battuto di gamberi rossi e gel di limone
Trancio di pescato con pappa al pomodoro e zuppetta di olive
Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Falanghina Serrocielo - D.O.C.G. 2012*, Azienda Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Falanghina
- *Fiano di Avellino Pietra Calda - D.O.C.G. 2013*, Azienda Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Fiano

- *Greco Di Tufo Cutizzi - D.O.C.G. 2013*, Azienda Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Greco

Prezzo del menù: Euro 88,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

Feudi di San Gregorio

Simbolo di eccellenza enologica della Campania, è **una delle cantine più famose di tutto il Sud Italia**. Il segreto di questo successo si fonda sull'obiettivo di riscoprire le tradizioni e l'identità della Campania e di valorizzarle attraverso una virtuosa e ben strutturata rete commerciale. Nata nel 1986, **Feudi di San Gregorio ha puntato sin da subito alla valorizzazione dei vitigni del Sud, come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo**. L'amore per il proprio territorio è la base della produzione di questa cantina, il presupposto irrinunciabile per trasformare un'etichetta in un luogo d'incontro e di conoscenza. Ancora oggi, infatti, tutta la produzione è basata solo sui **vitigni autoctoni campani**, oggi saliti alla ribalta del panorama nazionale e internazionali grazie a realtà produttive come questa.

Sabato 9 e 23 giugno 2018, a partire dalle ore 19.30, **i vini firmati Prunotto e piatti robusti ed eleganti a base di carne, tartufo e formaggi**, disponibile **in anteprima anche i venerdì precedenti**.

Per iniziare con delle bollicine:
Piccoli morsi dello Chef
accompagnato da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs, Marchese Antinori - Tenuta Montenisa*
(85% Chardonnay 15% Pinot Bianco)

Il menù degustazione:
Carpaccio di manzo, mela verde, caprino e perle di tartufo
Ravioli di patate e timo, piselli, guanciale e pecorino
Agnello, pastinaca, rabarbaro e salsa al ginepro
Dolce bicchiere: bavarese al pistacchio, panna cotta con fava tonka e gelée al frutto della passione

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Barbera D'Alba Prunotto - D.O.C. 2013*, Azienda Agricola Prunotto: 100% Barbera
- *Barbaresco - D.O.C.G. 2010*, Azienda Agricola Prunotto: 100% Nebbiolo
- *Barolo Prunotto – D.O.C.G. 2010*, Azienda Agricola Prunotto: 100% Nebbiolo

Prezzo del menù: Euro 91,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

L'Azienda Agricola Prunotto

Prunotto si trova ad Alba, il centro più importante delle Langhe, **equidistante da Barbaresco e Barolo**, circondata dai vigneti delle Langhe e del Roero. L'azienda possiede circa **50 ettari vigneti nelle migliori zone vinicole del Piemonte** ed è provvista delle più moderne tecnologie garantendo la massima qualità dei vini e consolidandone la posizione nel panorama nazionale ed internazionale. La Prunotto presenta, oltre ad un'importante linea di classici, un'interessante selezione di *cru* ed una rosa di specialità quali le grappe di Bussia e Costamiole, valorizzando e portando avanti con successo il **connubio tra sperimentazione e produzione di vitigni che rappresentano un vero e proprio viaggio nel territorio piemontese**: un percorso tra i profumi e i caratteri tipici delle uve coltivate su queste colline.

L'Hotel Brunelleschi

L'ingresso dell'Hotel Brunelleschi dà su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, a pochi passi dal Duomo**, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi**: l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. L'Hotel Brunelleschi **ingloba nella facciata una torre circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un museo privato conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. L'Hotel Brunelleschi fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Il **Ristorante Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato segnalato nella Guida Michelin 2018 con il punteggio di 3 forchette e 1 piatto e dalla guida gastronomica de L'Espresso con un cappello.**

Situato in una **sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel**, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. È aperto **dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30**. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis. Completano la squadra il Restaurant Manager Domenico Napolitano e il Sommelier Alessandro Fè.**

La più informale "Osteria della Pagliazza" apre tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.30 **e dalle 19.30 alle 22.30.** Situata al pianterreno dell'hotel, durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo, e propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

Hotel Brunelleschi
Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze
Tel. 055/27370 – Fax 055/219653
info@hotelbrunelleschi.it
www.hotelbrunelleschi.it

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com
Seguici su facebook