

COMUNICATO STAMPA

SETTEMBRE: TORNANO I SABATI ENOGASTRONOMICI Feudi di San Gregorio e Prunotto sui tavoli dell'Hotel Brunelleschi di Firenze



In settembre ricomincia tutto: la scuola ma anche le buone abitudini. I sabati enogastronomici (e le anteprime dei venerdì) sono sicuramente un modo per apprendere ma anche un piacevole appuntamento fisso che l'Hotel Brunelleschi di Firenze dedica alla degustazione di grandi vini e menù in abbinamento. Quattro fine settimana divisi fra Feudi di San Gregorio e Prunotto, rinomate aziende vinicole le cui etichette saranno accompagnate da un menù di pesce ed uno a base di carne, ideati dallo Chef Rocco De Santis e serviti al primo piano della torre bizantina dell'albergo, nell'esclusivo Ristorante Santa Elisabetta.

Feudi di San Gregorio e Prunotto, rispettivamente **Campania e Piemonte**, sono gli appuntamenti di settembre della rassegna dei sabati enogastronomici dell'Hotel Brunelleschi. Due scelte che portano sui 7 tavoli del Ristorante Santa Elisabetta vini altamente rappresentativi.

Falanghina, Fiano di Avellino e Greco di Tufo sono bianchi che parlano degli ultimi scampoli di estate e chiamano piatti a base di pesce e aromi mediterranei.

Ai **grandi classici enologici piemontesi - Barbera, Barbaresco, Barolo** - sono accostate pietanze di carne che potrebbero risultare autunnali se non fossero interpretate in chiave più estiva con gel agli agrumi e tocchi di capperi, menta o rafano.

Sabato 8 e 22 settembre 2018, a partire dalle ore 19.30 Feudi di San Gregorio **proporrà 3 etichette per un menù degustazione a base di pesce; 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, ricotta con crema di zucchine

Raviolo in farcia di cacio & pepe, ricci di mare e zuppetta di caciucco

Trancio di ombrina, pappa al pomodoro con intensità di olive

Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Falaghina Serrocielo - D.O.C.G. 2012*, Az. Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Falaghina
- *Fiano di Avellino Pietra Calda - D.O.C.G. 2013*, Az. Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Fiano
- *Greco Di Tufo Cutizzi - D.O.C.G. 2013*, Az. Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Greco

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

Azienda Agricola 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 15 e 29 settembre 2018, a partire dalle ore 19.30, **etichette firmate Prunotto accompagnate da un menù di terra originale**. Disponibili anche **in anteprima 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:

Vitello cotto dolcemente, salsa tonnata, gel di limone e polvere di capperi

Raviolo ripieno di ricotta e limone, stracotto di agnello, salsa di zucchine e menta

Maialino da latte, rafano, radicchio marinato e gel di albicocca

Tiramisù

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 94,00 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 ristrutturata 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

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

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 