

## COMUNICATO STAMPA

### NUOVO ANNO NUOVI SABATI ENOGASTRONOMICI ALL'HOTEL BRUNELLESCHI DI FIRENZE

Nel 2019 la rassegna dei sabati enogastronomici esordisce con vini Jermann e Salcheto e due menù raffinati firmati dallo Chef Rocco De Santis



*Gennaio ha in serbo 4 weekend enogastronomici per gli ospiti dell'Hotel Brunelleschi di Firenze: 4 sabati e 4 anteprime del venerdì per la rassegna che continua con successo a proporre ogni mese vini di due cantine d'eccellenza italiane ogni volta diverse, accompagnando le etichette a menù studiati dallo Chef Rocco De Santis e dal maître Domenico Napolitano. Le cene con degustazione saranno servite al primo piano della torre bizantina della Pagliazza, nell'intimo ed elegante Ristorante Santa Elisabetta che anche quest'anno è segnalato nella Guida Michelin e nelle guide principali di settore.*

*In gennaio due fine settimana saranno dedicati ai vini bianchi della friulana Jermann abbinati a un menù di mare con tocchi agrodolci, e due di degustazione di vini toscani Salcheto con un robusto menù di terra.*

**Sabato 5 e 19 gennaio 2019**, a partire dalle ore 19.30, **calici firmati Jermann**, in anteprima anche i venerdì precedenti.

Per iniziare con delle bollicine:

*Piccoli morsi dello Chef*

accompagnati da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs Marchese Antinori, Tenuta Montenisa (85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco)*

Il menù degustazione:

*Gambero rosso e panzanella con intesità di olive*

*Bottone ricotta e limone, ricci di mare e salsa di cacciucco*

*Triglia in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli e gel di cipolla rossa*

*Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso*

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- Sauvignon IGT 2016: 100% Sauvignon Blanc
- Chardonnay IGT 2017: 100% Chardonnay
- Vintage Tunina IGT 2014: Chardonnay, Sauvignon, Ribolla gialla, Piccolit, Malvasia

**Prezzo del menù: Euro 119,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.**

### **Jermann**

**Anton Jermann, il fondatore, lascia la regione vinicola austriaca** del Burgenland e poi le vigne in Slovenia per mettere radici in Friuli Venezia Giulia, nel Collio. È il 1881. Qui continua la sua attività vitivinicola, cui Silvio Jermann, grazie alla sua genialità e fantasia, dagli anni settanta dà una svolta epocale, portando l'azienda ai vertici italiani e poi mondiali del vino. **Oggi la proprietà Jermann si estende su 150 ettari di cui 130 ettari di vigneto e 20 ettari a seminativi e orticole.** L'amore per la terra è la pietra miliare di questa azienda agricola, rinomata per i suoi bianchi eccezionali ma anche per i suoi rossi robusti e da tradizione.

**Sabato 12 e 26 gennaio 2019**, a partire dalle ore 19.30 **un menù abbinato alle etichette della toscana Salcheto**, in anteprima anche i venerdì precedenti.

Per iniziare con delle bollicine:

*Piccoli morsi dello Chef*

accompagnati da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs Marchese Antinori, Tenuta Montenisa (85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco)*

Il menù degustazione:

*Tartare di manzo, tuorlo d'uovo al tartufo, lampone e crumble al finocchietto*

*Gnocco di patate alla salvia, genovese di agnello e spuma al Parmigiano*

*Maialino da latte croccante, papacella napoletana, rafano e ristretto al ginepro*

*Cremino al cioccolato e tè verde con sorbetto di arancia ai pepi*

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- Rosso Obvius senza solfiti IGT 2017: Prugnolo gentile, Merlot
- Nobile di Montepulciano DOCG 2015: 100% Prugnolo gentile
- Salco DOCG 2012: 100% Prugnolo gentile

**Prezzo del menù: Euro 109,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.**

### **Salcheto**

Salcheto è **un'azienda vitivinicola biologica e biodinamica, radicata nel distretto del Vino Nobile, nel sud est della provincia di Siena. 30 anni** fa si trasformò da fattoria multiculturale a casa vinicola ad alto contenuto qualitativo ed innovativo, producendo **vini di territorio e sangiovese** sempre più improntati sulla bevibilità e la precisione aromatica, con **vinificazioni integralmente senza solfiti e lieviti indigeni**: i vini "Obvius" Rosso e Rosato sono fatti di sola uva fino alla bottiglia.

Salco in antico toscano è il Salice, un albero storicamente importante nei territori vitivinicoli perché coi suoi rami (il "vinco") si legavano le viti. Salcheto è il nome del ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano e traccia una vallata dove i salici un tempo abbondavano. Il Salice è oggi il simbolo del logo dell'azienda e dell'impegno per la sostenibilità ambientale.

### **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 2019 con il simbolo del Piatto Michelin e con 3 forchette; nella Guida del Gambero Rosso 2019 con il punteggio di 2 forchette 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](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)  
[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)



*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*  
*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*  
*www.travelmarketing2.com*  
*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*  
*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*

*Seguici su facebook* 