

COMUNICATO STAMPA

VENICA & VENICA E PODERE POGGIO SCALETTE: DUE NOVITÀ PER I SABATI ENOGASTRONOMICI DELL'HOTEL BRUNELLESCHI

**Nei fine settimana di marzo al Ristorante Santa Elisabetta di Firenze
altre due grandi aziende vinicole italiane abbinata a menù dello Chef Rocco De Santis**



Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

Sabato 2 e 16 marzo al Ristorante Santa Elisabetta dell'Hotel Brunelleschi di Firenze è in programma un menù di pesce con frequenti richiami alla tradizione fiorentina, sapientemente abbinato a etichette dell'azienda friulana Venica & Venica. Sabato 9 e 23 marzo i protagonisti saranno invece i Sangiovesi toscani di Podere Poggio Scalette, abbinati a piatti di carne robusti e di impronta classica ma resi aromatici e attuali dallo Chef Rocco De Santis, che cura gli abbinamenti insieme al maître Domenico Napolitano. Gli appuntamenti fanno parte della rassegna dei sabati enogastronomici, che include anche le anteprime dei venerdì precedenti. Anche quest'anno il Ristorante Santa Elisabetta è segnalato nella Guida Michelin e nelle guide principali di settore.

Sabato 2 e 16 marzo 2019, a partire dalle ore 19.30, **Venica & Venica**, in anteprima anche i venerdì precedenti: l'aromaticità dei bianchi del Collio viene abbinata ad un **menù degustazione di pesce valorizzato da accostamenti agrodolci**. **Spiccano i dettagli della cucina tradizionale fiorentina, collocati a sorpresa**: il polpo accostato alla panzanella, il gambero rosso al cavolo nero, la triglia ad uvetta e pinoli.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnati dallo spumante *Felsina Brut di uve Sangiovese*

Il menù degustazione:

Polpo croccante, panzanella con zuppeta di olive nocellara

Bottone di ricotta e limone, tartare di gambero rosso e crema di cavolo nero

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

Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- Jesera Pinot grigio DOC 2017: Pinot grigio
- Ronco delle Cime DOC 2017: Friulano
- Ronco delle Mele DOC 2017: Sauvignon Blanc

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

Venica & Venica – Vignaioli in Dolegna del Collio

Venica & Venica è un'azienda familiare dal 1930, collocata tra le dolci colline del Collio con sullo sfondo le Prealpi Giulie e a poca distanza dal confine con la Slovenia. La proprietà conta **40 ettari con vigneti nella zona di produzione D.O.C. COLLIO**, situati su differenti colline, ognuna delle quali conta diversi microclimi che forniscono e garantiscono incredibile complessità ai vini. I terreni del Collio sono costituiti da marne ed arenarie stratificate d'origine eocenica, che si disgregano facilmente sotto l'azione degli agenti atmosferici, **substrato ideale per la viticoltura apportando ai vini mineralità e sapidità**. Venica & Venica è anche Wine resort, con 6 camere e 2 appartamenti. Si tengono degustazioni in cantina e sono proposte passeggiate in bicicletta o a piedi fra boschi e vigneti.

Sabato 9 e 23 marzo 2019, a partire dalle ore 19.30: **per i vini di Greve in Chianti firmati Podere Poggio Scalette è necessario un menù degustazione di terra strutturato, in cui gli ingredienti protagonisti dei piatti sono però alleggeriti e rinfrescati da elementi originali**: la grassa morbidezza del foie gras viene accostata alla freschezza delle puntarelle e alla croccantezza della nocciola, la Genovese di agnello è racchiusa in un cappelletto accompagnata da una fonduta profumata al lime, lo zafferano impreziosisce il cappello del prete e tè matcha e pepi fanno parte del dessert al cioccolato. In anteprima anche i venerdì precedenti.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnati dallo spumante *Felsina Brut di uve Sangiovese*

Il menù degustazione:

Tartare di manzo, puntarelle, nocciola e foie-gras

Cappelletto ripieno di Genovese di agnello, scarola e fonduta di Parmigiano al lime

Cappello del prete di manzo alla cacciatora, zafferano e funghi invernali

Cremino al cioccolato e tè matcha con sorbetto di arancia ai pepi

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- Chianti Classico DOCG 2015: Sangiovese
- Carbonaione IGT 2014: Sangiovese
- Capogatto IGT 2015: Merlot-Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc- Petit Verdot tutto al 25%

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

Podere Poggio Scalette – Ruffoli-Greve in Chianti

Podere Poggio Scalette diventa azienda vitivinicola autonoma nel 1991, quando Vittorio Fiore e sua moglie Adriana Assjè di Marcorà acquistano alcuni appezzamenti di terreno ed un fabbricato rurale sulla collina di Ruffoli, nel Comune di Greve in Chianti (Firenze), nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico. Nel 1996 si arrivò ad un totale di circa 40 ettari di proprietà, di cui **15 di vigneto costituiti per la maggior parte da Sangiovese di viti di 80 anni**. Poco più di un ettaro è registrato come IGT "Alta Valle della Greve" Rosso, con una piccola porzione di Bianco, costituita da Chardonnay, mentre **il resto delle superfici a vigneto è registrato come Chianti Classico DOCG**. Si è proceduto anche all'impianto di una piccola parcella di Merlot che darà vita al vino PIANTONAIA, nonché di 4 filari di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Merlot da cui si ottiene il CAPOGATTO, mentre in un'altra microarea vengono messe a dimora circa 1.500 piante di Chardonnay, dalle quali si ottiene il RICHIAR.

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
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 