

## COMUNICATO STAMPA

**DAL CILENTO E DAL CHIANTI:**  
**ECCELLENZE ENOLOGICHE PER L'HOTEL BRUNELLESCHI**  
**Etichette di San Salvatore e Fèlsina**  
**nei sabati enogastronomici di maggio del Ristorante Santa Elisabetta di Firenze**



*La rassegna dei sabati enogastronomici dell'Hotel Brunelleschi di Firenze è un appuntamento apprezzato da curiosi e appassionati, che da anni offre la possibilità di scoprire o approfondire la conoscenza delle migliori etichette di aziende vinicole italiane. Ogni sabato, e ogni venerdì in anteprima, i vini di un'azienda vinicola prescelta sono abbinati alla cucina gourmet dello Chef Rocco De Santis, con menù studiati insieme al maître Domenico Napolitano. In maggio due fine settimana vedranno protagonista l'azienda San Salvatore del Parco del Cilento, mentre gli altri due ruoteranno attorno ai Sangiovese della toscanissima Fèlsina. Un giro d'Italia enologico, nella comodità della location raffinata e romantica del Ristorante Santa Elisabetta al primo piano della Torre della Pagliazza. Il ristorante è segnalato nella Guida Michelin e nelle guide principali di settore.*

**Sabato 4 e 18 maggio 2019**, a partire dalle ore 19.30, etichette firmate dalla antica Azienda Agricola San Salvatore 1988, cilentana, incontrano **piatti di mare caratterizzati dall'incontro fra il pesce e elementi presi in prestito da piatti iconici toscani**. Il gambero rosso si sposa con la pansanella, il polpo va a braccetto con il cacciucco, la triglia si veste di zafferano, uvetta e pinoli. In anteprima anche i venerdì precedenti.

Per iniziare con delle bollicine:

*Piccoli morsi dello Chef*

accompagnati da *Metodo Classico Brut – Fèlsina 100% Sangiovese*

Il menù degustazione:

*Gambero rosso, pansanella con zuppetta di olive verdi*

*Bottone ricotta e limone, cacciucco e polpo croccante*

*Triglia in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli  
Cremino al cioccolato, tè matcha con sorbetto di arancia ai pepi*

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Falanghina I.G.P. 2017, Azienda Agricola San Salvatore: Falanghina*
- *Pian di Stìo I.G.P. 2017, Azienda Agricola San Salvatore: Fiano di Avellino*
- *Vetere I.G.T. 2017, Azienda Agricola San Salvatore: Aglianico*

**Prezzo del menù: Euro 114,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.**

### **Azienda Agricola San Salvatore 1988**

L'Azienda Agricola San Salvatore nasce **nel cuore del Parco Nazionale del Cilento**, in una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. La cantina si trova **nella stessa area dove gli Antichi Greci cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e dove portarono per la prima volta i vitigni Aglianico, Fiano e Greco**. La filosofia dell'azienda è quella di produrre vini rispettando la natura e le tradizioni contadine cilentane, rispettandone i tempi e i metodi, coniugandoli con l'impiego delle ultime tecnologie, assecondando così le vocazioni della terra e della natura del luogo. L'azienda agricola è di 97 ettari, di cui 21,5 di vigneti ed il resto divisi tra frutteti, uliveti e bosco, e 450 bufale.

**Sabato 11 e 25 maggio 2019**, a partire dalle ore 19.30, **i vini firmati Fèlsina scelti per un menù di carne a base di piatti ricercati**, impreziositi da erbe e radici, a fare da sostegno alla complessità dei Sangiovese in abbinamento.

In anteprima anche i venerdì precedenti.

Per iniziare con delle bollicine:

*Piccoli morsi dello Chef*

accompagnati da *Metodo Classico Brut – Fèlsina 100% Sangiovese*

Il menù degustazione:

*Quaglia petto e coscia, radici e gel di arancia*

*Gnocco di patate ripieno di salvia, genovese di agnello e Parmigiano*

*Pluma romagnola arrosto, mela annurca, amarena e ristretto al timo*

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

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Chianti Classico Berardenga D.O.C.G. 2015, Azienda Agricola Felsina: 100% Sangiovese*
- *Chianti Classico Vigneto Rancia D.O.C.G. 2015, Azienda Agricola Felsina: 100% Sangiovese*
- *Fontalloro I.G.T. 2010, Azienda Agricola Felsina: 100% Sangiovese*

**Prezzo del menù: Euro 134,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.**

### **L'Azienda Fèlsina**

L'azienda vitivinicola Fèlsina si trova in Toscana a Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 Ha di cui 95 di vigne. Da un punto di vista geologico, Fèlsina si presenta come "terra di frontiera" tra Chianti Classico e Crete Senesi, in direzione di Montalcino. **I suoi vigneti sono caratterizzati da suoli e microclimi diversi**, unici nella loro particolarità. Da questa straordinaria varietà nasce il Sangiovese di Fèlsina, o Sangiovetto, parola toscana. Questo contesto agricolo-culturale giustifica la scelta di vinificare il **Sangiovese in purezza**. Frutto di un connubio unico tra terra e vitigno, cultura e fatica delle mani, scienza enologica e sapienza del cantiniere, i vitigni di Fèlsina esprimono la particolarità di terroir, paesaggi, profumi di quest'angolo di Toscana.

### **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**; ha ricevuto **due forchette con votazione 80/100 nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2019 di Gambero Rosso e un cappello nella Guida gourmet de L'Espresso 2019**. 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 *