

## COMUNICATO STAMPA

### ALLA SCOPERTA DEL VINO ITALIANO

Osservare come si abbina il vino al cibo, conoscere le migliori cantine nazionali, arricchire le esperienze gustative: ecco i sabati enogastronomici dell'Hotel Brunelleschi di Firenze.  
In luglio Salcheto e Marchesi Antinori.



*Seppia ai carboni, taralli, nduja e salsa al prezzemolo*

*Da occasioni conviviali a excursus didattico il passo è breve, tutto dipende dall'approccio di chi vive l'esperienza: i sabati enogastronomici dell'Hotel Brunelleschi sono un vero e proprio ciclo di incontri in cui si sposano cultura del vino e passione per il buon cibo. Ogni sabato con anteprima del venerdì, presso il Ristorante Santa Elisabetta (segnalato nella Guida Michelin e nelle guide principali di settore) è presentata un'azienda vinicola italiana d'eccellenza, le cui migliori etichette sono abbinate ad hoc a piatti creati dallo Chef Rocco De Santis insieme al maître Domenico Napolitano. Ogni mese due produttori di vino si alternano nei fine settimana dell'Hotel Brunelleschi, andando a comporre così una rassegna caleidoscopica che unisce l'approfondimento e la conoscenza di vini ed aziende al piacere di una serata gourmet in una location unica.*

**I sabati enogastronomici di luglio saranno all'insegna di Toscana e Umbria: Salcheto e Marchesi Antinori** guideranno gli ospiti, attraverso le loro migliori etichette, in un viaggio attraverso due territori dall'alta vocazione vinicola. Ad accompagnarli, **la mano sicura dello Chef Rocco De Santis, che valorizzerà ogni sorso con piatti raffinati in cui sono chiare le sue origini campane.**

Con **Salcheto** si tratta di vini rossi, prodotti in modo biologico e biodinamico nella provincia sud est di Siena, mentre **Marchesi Antinori** propone 3 bianchi IGT prodotti nella sua tenuta Castello della Sala, a pochi km da Orvieto, terra di grandi bianchi.

**Sabato 6 e 20 luglio 2019 (con anteprima i venerdì precedenti) un menù di terra con i rossi biologici e biodinamici di Salcheto.**

Per iniziare:

*Piccoli morsi dello Chef* accompagnati da *Prosecco SEI UNO Bellenda DOCG 100% Glera*

A seguire il menù degustazione:

*Doveva essere una Tagliata: tartare di Fassona, rucola, grana e tuorlo d'uovo*

*I Cappelletti...ricordo della domenica: Cappelletti di ricotta di bufala, intensità di ragù napoletano*

*Il Maialino: maialino da latte, rafano e papaccella napoletana*

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

In abbinamento i vini:

*Obvius IGT 2017: 100% Sangiovese*

*Nobile di Montepulciano DOCG 2015: 100% Prugnolo gentile*

*Salco DOCG 2012: 100% Prugnolo gentile*

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

**Sabato 13 e 27 luglio 2019 (con anteprima i venerdì precedenti) un menù di mare con i bianchi IGT di Marchesi Antinori.**

Per iniziare:

*Piccoli morsi dello Chef* accompagnati da *Prosecco SEI UNO Bellenda DOCG 100% Glera*

A seguire il menù degustazione:

*La Seppia: seppia ai carboni, taralli, nduja e salsa al prezzemolo*

*I Bottoni: bottoni di pasta cotta in farcia di provola, "quasi in Zimino" e bietola*

*La Triglia: triglia in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli*

*La Sfera Cheesecake: sfera cheesecake, fragole, sorbetto al limone e menta*

In abbinamento i vini:

*Conte della Vipera IGT 2016: 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon*

*Bramito del Cervo IGT 2017: 100% Chardonnay*

*Cervaro della Sala IGT 2014: 80% Chardonnay 20% Grechetto*

**Prezzo del menù: Euro 129,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.**

### **Le aziende dei sabati enogastronomici di luglio:**

#### **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'Azienda Agricola Marchesi Antinori**

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

**Oggi la società è diretta da Albiera Antinori**, con il supporto delle due sorelle Allegra e Alessia, coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Il Marchese Piero Antinori è attualmente il Presidente Onorario della società. **Tradizione, passione ed intuizione sono state le qualità trainanti che hanno condotto i Marchesi Antinori ad affermarsi come uno dei principali produttori italiani di vini.** Ogni annata, ogni terre-

no, ogni idea che si voglia mettere in atto è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati.

Il Castello della Sala si trova in Umbria, a poca distanza dal confine con la Toscana, a circa 18 chilometri dalla storica città di Orvieto. Le terre del Castello, imponente maniero di epoca medievale, si estendono per 500 ettari, di cui 170 ettari piantati a vigna, a metà strada tra il fiume Paglia e la vetta del Monte Nibbio.

### **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*  
*Seguici su facebook *