

## COMUNICATO STAMPA

### I CALICI DI OTTOBRE DEL BRUNELLESCHI HOTEL

San Salvatore 1988 e Salcheto in degustazione per il ciclo dei sabati enogastronomici



*Vini bianchi del Cilento e rossi biologici dei colli senesi: sono i protagonisti di ottobre al Brunelleschi Hotel di Firenze. La rassegna dei sabati enogastronomici presenterà infatti le etichette dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988 e di Salcheto, con due fine settimana ciascuna: due eccellenze enologiche italiane presentate con abbinamenti proposti dallo Chef Rocco De Santis e dal maître Domenico Napolitano. Ogni sabato (con anteprima il venerdì) il Ristorante Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel di Firenze (segnalato nella Guida Michelin e nelle guide principali di settore) offre agli ospiti interessanti etichette di aziende vinicole italiane dalla grande personalità.*

Come sempre si alterneranno un menù di mare abbinato a vini bianchi e un menù di terra pensato per calici rossi. Due aziende distinte, di provenienza geografica diversa, per due fine settimana ciascuna. Questa è la rassegna dei sabati enogastronomici (che include anche i venerdì): un giro fra i territori, le tradizioni, le varietà di vitigni, le storie delle migliori cantine italiane.

**Sabato 5 e 19 ottobre 2019 (con anteprima i venerdì precedenti): un menù di mare per accompagnare i vini bianchi dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988, cilentana.**

*Piccoli morsi dello Chef con Montenisia Cuvée Royal Antinori (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)*

*Battuto di gambero rosso, tuorlo d'uovo e tartufo*

*Spghettino allo zafferano, ricci di mare e bottarga di tonno*

*Polpo croccante come alla Mugnaia, pappa al pomodoro*

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

In abbinamento:

- Falanghina - IGP 2017: 100% Falanghina
- Pian di Stio – IGP 2017: 100% Fiano di Avellino

- *Vetere - IGT 2017*: 100% Aglianico

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

**Sabato 12 e 26 ottobre 2019 (con anteprima i venerdì precedenti): un menù di terra con i rossi biologici e biodinamici di Salcheto.**

*Piccoli morsi dello Chef con Montenisia Cuvée Royal Antinori (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)*

*Animella di vitello glassata, radici ed erbe di campo*

*Cappelletti di ricotta di bufala, concentrazione di ragù napoletano*

*Agnello ai carboni, spuma di patate al tartufo, caramello e bietola saltata*

*Il Cremino: cremino al cioccolato, tè matcha con sorbetto di arancia e pepi*

In abbinamento:

- *Obvius Rosso IGT 2017*: 100% Sangiovese
- *Nobile, Nobile di Montepulciano DOCG 2016*: 100% Prugnolo gentile
- *Salco Nobile di Montepulciano DOCG 2013*: 100% Prugnolo gentile

**Prezzo del menù: Euro 124,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.**

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

#### **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.

#### **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.

#### **Brunelleschi Hotel**

L'ingresso del Brunelleschi Hotel 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. Il Brunelleschi Hotel **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. Il Brunelleschi Hotel 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.



BRUNELLESCHI  
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

***Brunelleschi Hotel***

***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](http://www.travelmarketing2.com)***

***E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)***

***[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)***

***Seguici su facebook ***