



GAZZETTINODELCHIANTI.IT – 15 GIUGNO 2020

Aggiungi un produttore (di Chianti Classico) a tavola: a cena con il Gallo Nero in 25 serate speciali

I produttori presenteranno personalmente le proprie etichette in cene studiate per il miglior abbinamento tra le eccellenze enologiche e quelle gastronomiche



E' uno dei simboli del lifestyle italiano, della gioia di vivere e condividere, è stato uno dei settori più colpiti dai riflessi economici dell'emergenza sanitaria.

Il mondo della ristorazione è anche uno dei principali ambiti dove il pubblico apprezza ogni giorno i vini del Chianti Classico, per questo il Consorzio ha voluto lanciare nei giorni scorsi un messaggio di solidarietà e di augurio all'intero comparto della ristorazione italiana che stava riaprendo, attraverso una campagna dove lo storico Gallo Nero si è tinto con i colori della bandiera italiana; un messaggio forte e chiaro: “Viva l'Italia. Viva la nostra voglia di stare uniti, la capacità di saper offrire e condividere, il coraggio dell'impresa, la passione verso le nostre infinite materie prime e l'arte nel saperle lavorare. Bentornati Ristoranti di tutta Italia!”.

Per dare un ulteriore contributo al settore, il Consorzio lancia il progetto “Aggiungi un produttore a tavola” nel cui ambito nei prossimi giorni oltre 70 produttori di Gallo Nero animeranno 25 diverse



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

serate nei ristoranti appartenenti al circuito “Amici del Chianti Classico”, che si distinguono per la particolare attenzione che prestano verso i vini del Gallo Nero e verso il vino in generale.

I produttori del Gallo Nero presenteranno personalmente le proprie etichette in cene studiate per il miglior abbinamento tra le eccellenze enologiche del Chianti Classico e quelle gastronomiche dei ristoranti coinvolti.

Un format che ha l’obiettivo di dare un contributo alle prenotazioni nei ristoranti appena riaperti e stimolare i tanti appassionati di enogastronomia a tornare al ristorante per ascoltare direttamente dalla voce dei produttori le caratteristiche dei grandi vini che andranno a degustare.

Dice Giovanni Manetti, presidente del Consorzio Vino Chianti Classico: “Insieme ai ristoranti siamo ambasciatori di alcuni tra gli aspetti che caratterizzano il miglior Made in Italy nel mondo: passione, arte e sapienza tramandata nei secoli nel saper lavorare le straordinarie materie prime che il nostro Paese ci regala e che con il nostro lavoro rispettiamo e tuteliamo ogni giorno. Con grande slancio i nostri produttori hanno risposto a questa chiamata a supporto del mondo della ristorazione, speriamo di poter registrare lo stesso entusiasmo da parte del pubblico”.

“Prima ancora di lanciare un appello alla partecipazione a questo evento – tiene a dire – l’invito più in generale è quello di tornare a regalarsi momenti piacevoli con amici e familiari in quello che da sempre è il luogo prediletto per condividere, con gioia, del tempo insieme: il ristorante. Noi produttori aggiungeremo a questo rito brevi racconti utili a conoscere più a fondo i vini del Gallo Nero”.

AGGIUNGI UN PRODUTTORE A TAVOLA!

I produttori del Chianti Classico raccontano i loro vini nei ristoranti Amici del Gallo Nero

<p>Mercoledì 23 giugno TUSCANICO Benedetto di Lilliano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 24 giugno OSTIAIA LA BIANCELLA Benedetto di Lilliano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 25 giugno TRATTORIA ANONIMO Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 26 giugno CASTIGLIA PIOMBI D'ORO E CASTINA Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 27 giugno OSTIAIA TRIVELLI E MARAZZINI Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p>	<p>Mercoledì 2 luglio BISTROT CANTINA SCODERRA Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 6 luglio LE CONTRADE Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 13 luglio OSTIAIA DEI BASSI Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 20 luglio TRATTORIA DE' BASSI Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 27 luglio TRATTORIA DE' BASSI Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p>	<p>Mercoledì 10 luglio NELL'U Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 17 luglio ALBERGO DEI CASTELLINI Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p> <p>Mercoledì 24 luglio OSTIAIA LA VERAZZANO Cecchi di Montepulciano Via S. Maria, 10 - Firenze (FI) Prenota al 055 493 3464</p>
---	---	---

#chianticlassico #gallonero



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Il Programma completo

23 giugno – Toscanino – Firenze

I produttori: Il Poggiolino / Lamole di Lamole / Tenuta di Lilliano

25 giugno – Osteria il Bargello – Siena

I produttori: Borgo Casa al Vento / Castello di Radda / Poggio Bonelli

30 giugno – Trattoria Armando – Firenze

I produttori: Castello di Vicchiomaggio / Principe Corsini / Querceto di Castellina

1 luglio – Enoteca Pitti Gola e Cantina – Firenze

I produttori: Castello di Monsanto / Valdellecorti

2 luglio – Osteria Tripperia il Magazzino – Firenze

I produttori: Fattoria Poggerino / Monterotondo / Ormanni

3 luglio – Ristoro l'Antica Scuderia – Barberino Tavarnelle (FI)

I produttori: Losi Querciavalle / Querciabella / Riecine

3 luglio – Le Contrade – Gaiole In Chianti (SI)

I produttori: Fattoria di Corsignano / Fattorie Melini / Le Filigare

8 luglio – Osteria dei Rossi – Siena

I produttori: Bindi Sergardi / Fattoria Montecchio / San Leonino

9 luglio – Trattoria da Burde – Firenze

I produttori: Casa di Monte / Conti Capponi-Villa Calcinaia / Nittardi

10 luglio – Osteria la Gramola – Barberino Tavarnelle (FI)

I produttori: Castagnoli / La Sala / Vignamaggio



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

15 luglio – Nello – San Casciano in Val di Pesa (FI)

I produttori: Castello Monterinaldi / Pieve di Campoli / Valvirginio

16 luglio – Ristorante da Verrazzano – Greve in Chianti (FI)

I produttori: Castello di Volpaia / Castello La Leccia / La Lama

17 luglio – Albergaccio di Castellina – Castellina in Chianti (SI)

I produttori: Casa Emma / Fèlsina / Le Fonti – Panzano

8 settembre – Coquinarius Fiesole – Fiesole (FI)

I produttori: Badia a Coltibuono / Fattoria San Michele a Torri / Vecchie Terre di Montefili

9 settembre – Antica Trattoria La Torre – Castellina in Chianti (SI)

I produttori: Pomona / Brancaia / San Felice

10 settembre – Trattoria la Baracchina – San Casciano in Val di Pesa (FI)

I produttori: Casa Sola / Fattoria le Bocce / Piemaggio

10 settembre – La Taverna della Berardenga – Castelnuovo Berardenga (SI)

I produttori: Banfi / Le Miccine / Villa a Sesta

11 settembre – Il Paese dei Campanelli – Barberino Val D'Elsa (FI)

I produttori: Istine / Marchesi Antinori / Famiglia **Cecchi**

15 settembre – Ristorante della Fornace – Castelnuovo Berardenga (SI)

I produttori: Casina di Cornia / Lanciola / Le Masse

16 settembre – Gallo Nero – Siena (SI)

I produttori: Carpineto / Dievole / Villa Trasqua



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

17 settembre – La Loggia del Chianti – Radda in Chianti (SI)

I produttori: Castello di Meleto / Podere Cianfanelli / Tolaini

22 settembre – La Porta del Chianti – Castelnuovo Berardenga (SI)

I produttori: Le Cinciole / Podere Terreno alla Via della Volpaia / San Donatino

22 settembre – Osteria Mangiando Mangiando – Firenze

I produttori: Cantina Tuscania / Castello di Selvole / Poggio Torselli

23 settembre – Trattoria da Bule – San Casciano Val di Pesa (FI)

I produttori: Collazzi / Le Cinciole / Podere Castellinuzza

24 settembre – Trattoria Cammillo – Firenze

I produttori: La Ranocchiaia / Monte Bernardi / Rocca delle Macie