



ENOCIBARIO.IT – GIUGNO 2020

AGGIUNGI UN PRODUTTORE (DI CHIANTI CLASSICO) A TAVOLA

Il Consorzio Vino Chianti Classico saluta la ripartenza della ristorazione con un'iniziativa dedicata ai ristoranti del circuito "Amici del Chianti Classico". Oltre 70 produttori di Gallo Nero animeranno 25 serate in altrettanti locali, presentando personalmente le proprie etichette in cene studiate per il miglior abbinamento tra le eccellenze enologiche del Chianti Classico e quelle gastronomiche delle cucine coinvolte



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

Martedì 23 giugno TOSCANO Il Pogliolino / Lamole di Lamole Tenuta di Lilliano Ultimo piano La Rinascente Piazza della Repubblica, 4 - Firenze Prenota al 055 493 3468	Venerdì 3 luglio RISTORO L'ANTICA SCUDERIA Losi Quercivalle Quercivalle / Rocciano Via Fucini, 17 Barberino Tavarnelle (FI) Prenota al 055 867623 info@ristorolanticascuderia.com	Mercoledì 15 luglio NELLO Castello Monterinaldi Pieve di Campoli / Valvirgilio Via IV Novembre, 66 San Casciano in Val di Pesa (FI) Prenota al 055 820363
Giovedì 25 giugno OSTERIA IL BARCELLO Berge Casa al Vento Castello di Radda / Poggio Bonelli Via di Città, 55 - Siena Prenota al 0577 045449 338 132579	LE CONTRADE Fattoria di Corsignano Fattoria Melini / Le Filigare Via Leonardo da Vinci, 26 Gaiole in Chianti (SI) Prenota al 0577 349594 info@lecontrade.com	Giovedì 16 luglio RISTORANTE DA VERRAZZANO Castello di Volpaia Castello La Leccia / La Lama Piazza Giacomo Matteotti, 28 Greve in Chianti (FI) Prenota al 055 853189
Martedì 30 giugno TRATTORIA ARMANDO Castello di Picchiomaggio Principe Corsini Querceto di Castellina Borgognosarti, 16030 - Firenze Prenota al 393 0740068 ale@trattoriaarmando.com	Mercoledì 8 luglio OSTERIA DEI ROSSI Bini Serenelli Fattoria Montecchia / San Leonino Via dei Rossi, 79 - Siena Prenota al 0577 287592	Venerdì 17 luglio ALBERGACCIO DI CASTELLINA Casa Emma Falsina / Le Fonti - Panzano Via Fiorentina, 63 Castellina in Chianti (SI) Prenota al 0577 741042
Mercoledì 1 luglio ENOTECA PITTIGOLA E CANTINA Castello di Monsanto / Valdelleccorti Piazza del Pilo, 16 - Firenze (FI) Prenota al 055 212764	Giovedì 9 luglio TRATTORIA DA BURDE Casa di Monte / Conti Capponi - Villa Calcinaia / Nittardi Via Pratiere, 154 - Firenze Prenota al 055 317206 - info@daiburde.it	L'organizzazione di fine via di assaggiare le etichette nei vini della nostra gamma è un'attività importante e necessaria per il nostro lavoro. In questo caso, la loro partecipazione è essenziale per la riuscita dell'evento. Le etichette sono a disposizione del personale dell'azienda che ha organizzato l'evento.
Giovedì 2 luglio OSTERIA TRIPPERIA IL MAGAZZINO Fattoria Poggerino Monterotondo / Ormanni Piazza della Passiera, 2 - Firenze Prenota al 055 235969	Venerdì 10 luglio OSTERIA LA GRAMOLA Castagnoli / La Sala / Vignamaggio Via delle Fonti, 1 Barberino Tavarnelle (FI) Prenota al 055 8503023 osteria@gramola.it	Info su prezzi, menù e etichette in degustazione >>> QUI <<<

#chianticlassico #gallonero   



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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 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.

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, 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".

Il Programma

23 giugno - Toscanino - Firenze

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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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

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

I produttori: Castello Monterinaldi / Pieve di Campoli / Valvirginio



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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

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

I produttori: Castello di Meleto / Podere Cianfanelli / Tolaini



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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