



BEVERFOOD.COM – 26 OTTOBRE 2019

“God Save The Wine” diventa... “The Student” e investe Firenze con un ciclone rosso, bianco e rosato



Bianco The Student Hotel diventa Promowine Rosato God Save The Wine Wine Food Rosso Fabio Barbaglini Ciclone Save Firenze Student Andrea Gori

A cura di [Giacomo Iacobellis](#)

“God Save The Wine” diventa per una notte... The Student. E torna in grande stile, investendo Firenze con un ciclone rosso, bianco e rosato. Con una serata che ha regalato spettacolo, formazione e grande divertimento nel tanto atteso festival multimediale itinerante dedicato ai *wine lovers* di tutta Italia, diretto dal sommelier informatico **Andrea Gori**, promosso e organizzato da **Firenze Spettacolo** con **PromoWine**.

FAMIGLIACECCHI



Nell'accogliente e giovanile palcoscenico del **"The Student Hotel"**, il regno di condivisione, comfort e design, stavolta il tema del giorno è stato dunque il vino, presentato al fianco del suo inseparabile compagno, il buon cibo. **"The Student a Tavola: abbinamento cibo-vino"** era, non a caso, il nome dell'interessante masterclass che ha aperto quest'ultima edizione, deliziando i presenti con alcune delle eccellenti etichette partecipanti, con la vista mozzafiato dello skybar e con gli abbinamenti gastronomici scelti dallo chef di casa (**"FOOO"** e **"La Ménagère"**), **Fabio Barbaglini**. La ciliegina sulla torta, uno dei più talentosi e ricercati chef d'Italia, che grazie alla sua sarabanda di ingredienti e ai suoi tocchi da artista dei fornelli è riuscito, insieme a tutto il suo staff, a esaltare gli aromi e i sapori di ogni singolo vino.



Il risultato? Abbinamenti curiosi e rivoluzionari che non hanno avuto paura di osare, come ad esempio **il Brunello 2015 con la coscia battuta e condita all'orientale in emulsione all'olivello spinoso e fichi** o **il Rosato con minestrone di frutta e verdura autunnale con capperi semicanditi** (i due pairing più inusuali e coraggiosi a detta dello stesso Andrea Gori), andando ben al di là del solito e troppo semplicistico mito del rosso con la carne e del bianco col pesce.

FAMIGLIA CECCHI



Il “TSH”, col suo concept ibrido e fantasioso, ha dato così pieno sfogo agli spiriti creativi che arricchiscono costantemente l’universo del food&beverage. Tanto nella masterclass, con un ristretto menù pensato *ad hoc*, tra salmone crudo in salsa di avocado e crème brûlée ai funghi caramellata al sesamo con noci e dragoncello, quanto nell’evento pubblico che ha animato fino a tarda notte i corridoi della “scuola” più spassosa di Firenze con svariate proposte enogastronomiche di alta qualità (consultare il menù in calce per farsi un’idea!). Parliamo, ovviamente, di quella di viale Spartaco Lavagnini, che per l’occasione si è vestita da sera accogliendo centinaia di appassionati. Nonostante la pioggia incessante e la prima vera giornata d’autunno. L’amore per il vino (e per il buon cibo), d’altronde, vince sempre su tutto.



I vini protagonisti della serata:

FAMIGLIA CECCHI Castellina in Chianti

Val delle Rose, Litorale, Vermentino, Maremma Toscana DOC 2018

Val delle Rose, Aurelio, Maremma Toscana DOC 2016

Villa Rosa, Ribaldoni, Chianti Classico DOCG 2016

LA SALA San Casciano VP

FAMIGLIACECCHI

Chianti classico “La Sala” 2015

Chianti Classico Riserva “La Sala” 2016

Chianti Classico Gran Selezione “Il Torriano” 2015

Campo all’Albero IGT Colli dell’Etruria centrale 2016