



FOODAFFAIRS.IT – 15 GIUGNO 2020

IL CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO LANCIA L'INIZIATIVA 'AGGIUNGI UN PRODUTTORE (DI CHIANTI CLASSICO) A TAVOLA'



**AGGIUNGI
UN PRODUTTORE
A TAVOLA!**

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

Martedì 23 giugno TOSCANO Il Purgatorio / Lente di Lente Ristorante di Lente Via della Repubblica, 41 - Firenze Prendi al 055 493 3460	Venerdì 3 luglio RISTORANTE L'ANTICA SCUDERIA L'Antica Scuderia Via Pastorelli, 11 - Firenze Prendi al 055 8071423 info@lanticascuderia.com	Martedì 10 luglio NELLO Castello Montebello Pieve di Campi / Valdelsa Via IV Novembre, 48 San Casciano in Val di Pesa (FI) Prendi al 055 82063
Giovedì 25 giugno OSTERIA IL BARILELLO Borgo Casa al Vento Castello di Bardi / Poggio Bonelli Via di Casa, 30 - Arezzo Prendi al 057 94549 338 923751	LE CONTRADE Fattoria di Contrade Fattoria Neri / La Filigine Via Contrade, 10 - Arezzo Prendi al 057 94504 info@contrade.com	Giovedì 16 luglio RISTORANTE DA VERRAZZANO Castello di Volpaia Castello La Lente / La Lente Via della Lente, 28 Greve in Chianti (FI) Prendi al 055 83389
Martedì 20 giugno TRATTORIA ARMANDO Castello di Poggioaleone Principe Corsini Serravalle di Castellina Borgognoni, 10 - Firenze Prendi al 055 050048 info@trattoriaarmando.com	Martedì 8 luglio OSTERIA DEL ROSSO Basil Segneri Fattoria Montecchio / San Lascino Via del Rosso, 19 - Siena Prendi al 057 38792	Venerdì 17 luglio ALBERGACCI DI CASTELLINA Casa Emma Follonica / La Foce - Panzano Via della Foce, 10 Castellina in Chianti (SI) Prendi al 057 78542
Martedì 1 luglio ENOTECA PITTI DOLA E CARTINA Castello di Montalto / Valdemonte Piazza del Pitti, 10 - Firenze (FI) Prendi al 055 70754	Giovedì 9 luglio TRATTORIA DA BUDE Casa di Monte / Conti Capponi - Vino Castellina / Astori Via Pistoia, 54 - Firenze Prendi al 055 27246 - info@bude.it	Consorzio Vini del Chianti Classico Per informazioni o per prenotare la tavola contattaci al numero verde 800 700 700 o al numero verde 800 700 700 o al numero verde 800 700 700 o al numero verde 800 700 700
Giovedì 2 luglio OSTERIA TRIPPERIA IL MAGAZZINO Fattoria Propertio Montebello / Conest Piazza della Pace, 2 - Firenze Prendi al 055 27065	Venerdì 10 luglio OSTERIA LA GAMMA Castagnoli / La Sala / Vinamaggio Via delle Torri, 1 Barberino Val d'Elsa (FI) Prendi al 055 800003 osterialagamma.it	Info su prezzi, menù o etichette in degustazione >>> QUI <<<

#chianticlassico #gallonero

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

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

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

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