

LA NAZIONE FIRENZE

LANAZIONE.IT – 15 GIUGNO 2020

Metti una sera a cena...con il Chianti Classico

Oltre 70 produttori di Gallo Nero animeranno 25 serate in altrettanti locali del territorio della denominazione



Vetrofania Chianti Classico

Barberino Tavarnelle (Firenze), 15 giugno 2020 - E' un'iniziativa rivolta a uno dei simboli del lifestyle italiano, la ristorazione, quella che il Consorzio Vino Chianti Classico ha messo in piedi per salutare la ripartenza di quelli 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.

Oltre ad essere 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, dopo l'iniziativa "Via l'Italia" che ha visto il Gallo Nero vestirsi con il tricolore, adesso lancia il progetto "Aggiungi un produttore a tavola". 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.

“Insieme ai ristoranti - spiega Giovanni Manetti, presidente del Consorzio Vino Chianti Classico - siamo ambasciatori di alcuni tra gli aspetti che caratterizzano il miglior Made in Italy nel mondo. 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

Menu ed etichette in degustazione al seguente link: <https://www.chianticlassico.com/aggiungi-un-produttore-a-tavola/>.

Ilaria Biancalani