

L'EVENTO
IL FOUR SEASONS CELEBRA I GRANDI ROSSI E IL TARTUFO

Una cena a quattro mani per celebrare i grandi vini rossi della Toscana e uno dei prodotti di eccellenza della regione: il tartufo. Si chiama "The reds & the white" l'evento organizzato dal Four Seasons di Firenze per venerdì 11 dicembre. In cucina lo chef di casa, Vito Mollica, che per l'occasione ospita



Francesco Bracali, giovane talento stellato del ristorante Bracali di Massa Marittima. Protagonista dei loro piatti, serviti al ristorante Il Palagio, sarà il tartufo Savini, mentre in accompagnamento ci saranno i vini rossi che arrivano dalle aziende Biserno, Capannelle, Cupelli e Argiano. Per informazioni e prenotazioni telefonare allo 055-2626450, oppure inviare una email a ilpalagio@fourseasons.com

XV

**Il risto-
rante**

Locale

A cena nel palazzo restaurato tra creatività e un po' di storia
E il barman dà spettacolo



LA SCHEDE
Via delle Seggiole 12 (Firenze). Prezzi: antipasti 16-22; primi 18-28; secondi 28-38 euro

CIRO DE CECCO

Il bancone del bar è la prima cosa che si vede entrando dentro "Locale", in via delle Seggiole a Firenze. È uno spettacolo vedere il barman all'opera. Matteo mescola, shakera, mixa e tira fuori un'infinità di idee. Il posto ideale dove finire la serata. Peccato che sia permesso fumare (anche se il tetto si apre). Bello comunque il restauro (e la parete verticale verde accanto al bar), che ha tirato fuori le due anime del palazzo, quella rinascimentale del piano terra, e quella medievale del piano sotterraneo. La mente di questa operazione è Giacomo Corti (Il Cestello e Convivium), mentre in cucina c'è Fabio Silla, giovane e talentuoso chef che si diverte con la griglia (ottima la carne, dalla bistecca di Chianina al Wagyu di Kobe), e



tra un piatto e l'altro sfodera piccole sorprese. Una linea di cucina facile, basata soprattutto sulla qualità delle materie prime. Bella anche la carta dei vini, che offre una bella scelta di vini toscani, nazionali e internazionali. Perfetta, infine, la scelta della colonna sonora che accompagna le serate. Nel sottosuolo, invece, si passeggia dentro la storia. La vecchia strada della Firenze medievale ospita una lunga fila di bottiglie di vino, mentre ai lati si aprono stanze in cui è possibile cenare in esclusiva. I piatti arrivano direttamente dalla cucina, e possono anche essere personalizzati. Insomma, un'offerta ampia e divertente. Senza considerare che "Locale" è aperto dalle 19 alle 2 di notte, e anche questa è una piccola rarità a Firenze. C'è anche un servizio di car valet.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La bottiglia

Borgo Syrah

Un'intuizione così è nato questo rosso un po' diverso

MASSIMO VANNI

“L'azienda fa di se stessa. È la rivendicazione di una scoperta, dell'innesto inatteso eppur fecondo del Syrah con il territorio della Val di Chiana, sperimentato per la prima volta proprio in questa azienda. Dopo un grande lavoro di micro vinificazioni, e poi dopo la prima vendemmia concentrata sul Syrah nel 1992, di soltanto 1200 bottiglie, fu deciso la futura strategia aziendale: piantare un solo vitigno, il Syrah, con una densità di 7.000 ceppi per ettaro. Attualmente i vigneti

sono coltivati con Syrah (36 ettari) e Viognier (1,5 ettari). Le ultime vigne di Syrah sono state piantate nel 2001-2002 con una densità di circa 8.500 ceppi per ettaro. La Doc Cortona Borgo Syrah 2012 porta questa rivendicazione fin dentro l'etichetta. Borgo Syrah ha 13 gradi e nasce a Cortona,

nell'azienda di Manzano, di proprietà di Luigi D'Alessandro. Si tratta di una Doc realizzata con Syrah in purezza. Rosso rubino profondo, al naso ricorda la fragola e i frutti di bosco, i mirtilli. In bocca entra con una iniziale sensazione di sostanziale equilibrio ma schiude subito una consistente nota acida e dei tannini erbacei persistenti e diffusi. Tannini che lasciano in bocca un effetto astringente anche dopo la deglutizione. Il gusto è comunque lungo. L'invecchiamento potrebbe attenuare un po' l'effetto dei tannini. Il costo di una bottiglia di Doc Cortona Borgo Syrah 2012 si aggira sugli 11 euro. **Voto 7**

L'AZIENDA

La villa, la fattoria, una chiesetta e alcuni appartamenti: tutto ciò ha dato vita ad un vero e proprio Borgo Syrah

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BARBERINO-TAVARNELLE

Pane, olio e rally con Formula Chianti eccellenze e motori per le vie del centro

SABATO e domenica per le vie e le piazze di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa è in programma "Formula Chianti". Tante le iniziative: biomercati, convegni, degustazioni, concorsi fotografici, showcooking con gli chef Picchi e Barciulli, menu a tema nei ristoranti locali. E poi i motori con il Rally della Fettunta, che mette insieme la passione per le auto e una delle ricette popolari che più caratterizzano la Toscana. La corsa, organizzata da Valdelsa Corse, si svolgerà domenica con partenza dal centro storico di Barberino e arrivo in piazza Matteotti a Tavarnelle. Ma il filo rosso che tiene insieme la due giorni di "Formula Chianti" è l'olio. Sono decine le aziende agricole del Chianti, provenienti da Barberino, Tavarnelle, Greve e San Casciano, che hanno aderito alla manifestazione ed esporranno le loro migliori produzioni per le vie del centro storico di Barberino e in via Roma a Tavarnelle. Si potranno così degustare e acquistare olio, vino, formaggi, miele, marmellate, prodotti tipici e persino cosmetici a base di olio extravergine d'oliva. «Il nostro obiettivo - dicono gli assessori alle attività produttive di Tavarnelle e Barberino Davide Venturini e Silvano Bandinelli - è mettere in piazza la genuinità agroalimentare chiantigiana, l'alta qualità delle produzioni, la filiera a km zero, sostenere e valorizzare le tipicità gastronomiche del Chianti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Florence University of the Arts
SUNY Stony Brook University

fua

A Florence University of the Arts studiosi da tutto il mondo sul tema del Mediterraneo

7TH ANNUAL CONFERENCE

DE · RE · MEDITERRANEA ·

DECEMBER 4TH | 5TH 2015

Cerimonia di inaugurazione
VENERDÌ, 4 DICEMBRE ore 9,15
Gabinetto Vieusseux - Sala Ferri, piazza Strozzi, Firenze

Apriranno i lavori:
EUGENIO GIANI
presidente del Consiglio Regionale della Toscana
MARIA FEDERICA GIULIANI
presidente della Commissione Cultura del Comune di Firenze

D · R · E · M · E · D

www.fua.it | info:conferences@fua.it - info@fua.it