

News ed eventi

12



FALZARI VINI E OSTERIA RIONE 22

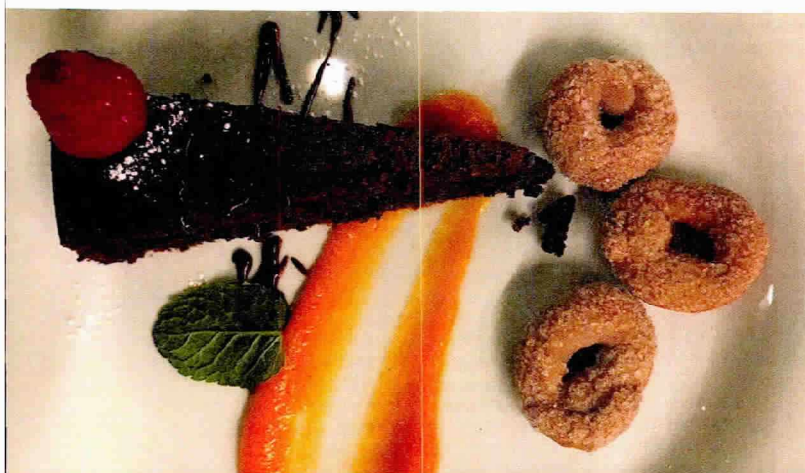
Un incontro all'insegna del gusto sano e naturale

Nel nuovo locale a Roma dello Chef Cipolla, Osteria Rione 22 (inaugurato nel luglio 2019), i vini biologici Falzari, con le etichette della vendemmia 2016 e 2017, hanno accompagnato le ricette di stampo mediterraneo.

Un menù all'insegna del gusto e del naturale, per il quale lo Chef, specializzato in nutrizione culinaria e cucina "antiaging", ha selezionato ingredienti per ottenere risultati bilanciati, con meno grassi, pochi zuccheri e più fibra, senza però rinunciare al sapore. Il tutto accompagnato da diverse tipologie di vino biologico, frutto di vendemmie e fermentazioni naturali

È SEMPRE BELLO ENTRARE IN CONTATTO CON REALTÀ CHE CONIUGANO INNOVAZIONE E AMORE PER IL TERRITORIO, E L'ACCOMPAGNATA **FALZARI VINI E CHEF ROBERTO CIPOLLA** CI HA COLPITO PROPRIO IN QUEST'OTTICA.

da vigneti coltivati con agricoltura biodinamica, per preservare l'integrità e vitalità della terra e il gusto. Ecco allora che all'antipasto a base di turbante di melanzana con burrata e cialda di parmigiano croccante si è accompagnato il Tinnari 2017 Trebbiano in purezza, biodinamico e in edizione limitata, fermentato in anfora di terracotta rivestita di cera d'api. A seguire, il risotto alla zucca mantecato al muffieno alla menta è stato valorizzato dal Selengaia Chianti DOCG, dal colore intenso ma trasparente quanto basta per esaltarne il timbro floreale inconfondibile. Per degustare il Pilandra 2016, Sangiovese dal tannino vellutato, lo Chef ha pensato a sapori forti e decisi: i picci al ragù di cinghiale e pecorino. A chiudere, una guancia di manzo cotta a bassa temperatura per 16 ore marinata al vino, in perfetto abbinamento con l'Altrove



CHEF ROBERTO CIPOLLA



La sua è una cucina mediterranea, che prende spunto dalla Calabria, regione dove ha iniziato il suo percorso culinario, arricchito poi con esperienze a Londra, in Giappone e Spagna. Percorso che lo ha portato ad avere un grande rispetto per gli ingredienti (verdure di stagione in primis) e la loro lavorazione. Perché alla base di un buon piatto c'è la selezione degli ingredienti e le tecniche di lavorazione e cottura che ne valorizzano gli aspetti nutrizionali. Attraverso quello che viene definito il "Metodo Cipolla", crea ricette certificate con i loro valori nutrizionali, più saluteri possibili,

riducendo tanto i grassi e gli zuccheri e mettendo nel piatto i giusti abbinamenti, per esaltare gusto, estetica e salute. Chef Executive e direttore di ristorazione di esperienza internazionale, proprietario de La Locanda da Pietro, ha aperto a luglio 2019 Osteria Rione 22.

TURISMO ENOGASTRONOMICO A VINCI

Il Comune di Vinci, in collaborazione con il Museo Leonardo e il Rinascimento del Vino, ha presentato un progetto per promuovere il territorio di Vinci e dintorni, nel territorio del Chianti, zona da sempre vocata alla viticoltura e nota in tutto il mondo per la qualità delle sue etichette.

Anche l'Azienda Falzari, con i suoi vini naturali certificati biologici, ha sposato l'iniziativa proposta dal Comune ed è stata inserita all'interno della Mappa del gusto di Vinci, assieme ad altre otto cantine selezionate. Falzari Vini offre un'esperienza unica che unisce all'ospitalità di famiglia momenti di convivialità, impreziositi da degustazioni, e la scoperta dell'azienda agricola. Ideale per chi desidera vivere luoghi suggestivi, densi di racconti di antiche tradizioni e di cultura, assaggiando cibi e vini di qualità. Tutti i servizi offerti dall'azienda vinicola sono evidenziati sulla Mappa del gusto di Vinci, indicato anche attraverso un QR code, che indica i tempi di percorrenza - a piedi, in bici o in auto - dal Museo Leonardo e il Rinascimento del Vino alla struttura. La cartina è realizzata anche su supporto rigido, installato in corrispondenza del museo, all'interno del quale sono in esposizione anche almeno tre vini per ogni cantina partecipante.

2013, un taglio Bordolese per i palati più appassionati. Per il produttore di questi vini, Sergio, il vino è sentimento, che deve rispecchiare il suo modo di vivere, di pensare e di alimentarsi, una vera e propria espressione artistica, molto personale, con cui interpreta il territorio, il vitigno e l'annata. Nel 2000 Sergio, veterinario sardo trapiantato in Toscana (a Vinci), realizza la sua prima vendemmia e vinificazione scoprendo un legame che cambierà il suo stile di vita. La profonda passione per la terra e per le piante lo porta a dedicarsi totalmente alle vigne e al vino, passando da un'agricoltura convenzionale a un'agricoltura integrata (2002) prima, per poi virare verso quella biologica (2004) al fine di preservare l'integrità e vitalità della terra e quindi le biodiversità, fino ad arrivare a quella biodinamica (2007). Nessuna tradizione vinicola di famiglia, solo tanto amore che lo porta a scegliere la biodinamica, per un contatto profondo tra uomo e pianta, vista non solo come entità produttiva ma regno con cui entrare in sintonia, perché secondo quello che ci racconta Sergio: "È grazie al rispetto e all'amore che si aprono canali di comunicazione sottili. È fondamentale capire come stanno le piante e come aiutarle a stare bene".
www.vini-falzari.it

