Oliver Glowig executive chef dell'azienda vitivinicola Poggio le Volpi

oliver-glowig-d2fd800f

Nuovità all'azienda vitivinicola **Poggio le Volpi** a Monteporzio Catone: lo chef tedesco **Oliver Glowig** sarà l'executive del ristorante **Barrique**, mentre **Daniele Corona**, suo secondo per quasi 10 anni, gestirà il bistrot **Epos Wine&Food**. E' **Rossella Macchia** ad accogliere i visitatori nell'edificio immerso tra i vigneti, dal quale si può godere di un magnifico panorama sulla Città Eterna.

"È un onore - commenta la stessa Rossella Macchia - avere in cucina un fuoriclasse come Oliver e un talento come Daniele. Siamo sicuri che questo rappresenterà un plus per tutto il territorio circostante, bellissimo ma troppo spesso sottovalutato. Poggio le Volpi vuole essere il **luogo ideale per fuggire dallo stress cittadino** e immergersi in esclusivi percorsi enogastronomici, potendo scegliere tra la cucina raffinata e d'autore di Barrique e quella più smart e conviviale proposta da Epos Wine&Food".

"Sono felice di iniziare questa nuova esperienza - afferma Glowig - un progetto in cui credo fermamente e per il quale mi sono sentito emotivamente coinvolto fin dal principio grazie al feeling instauratosi con Rossella Macchia e la famiglia Mergè, senza dimenticare quello già lungamente collaudato con Daniele. Sono convinto che sia il **luogo ideale per esprimere in libertà la mia idea di cucina**. E di farlo proponendo piatti di alto livello ma, come i nostri ospiti potranno appurare, a costi assolutamente accessibili".