Falzari Vini e Osteria Rione 22: un binomio all’insegna del gusto sano e naturale

2-fd342092

Metti una sera a cena uno chef d’esperienza internazionale - Roberto Cipolla- che predilige una cucina mediterranea gustosa e leggera e un viticoltore e produttore di vini biologici certificati - Sergio Falzari- che fa del rispetto del territorio il suo must e ottieni una serata piacevole e intensa al ristorante Osteria Rione 22.

Per un menu all’insegna del gusto e del naturale, lo chef,specializzato in nutrizione culinaria e cucina “antiaging”, seleziona ingredienti per ottenere risultati bilanciati, con meno grassi, pochi zuccheri e più fibra, senza rinunciare al sapore. Il tutto accompagnato da diverse tipologie di vino biologico, frutto di vendemmie e fermentazioni naturali da vigneti coltivati con agricoltura biodinamica, per preservare l’integrità e vitalità della terra e il gusto.



In un perfetto equilibrio di elementi dall’antipasto al dolce, lo Chef Roberto

Cipolla accompagna un antipasto a base di turbante di melanzana con burrata e cialda di parmigiano croccante al Tinnari 2017 Trebbiano in purezza biodinamico in edizione limitata, fermentato in anfora di terracotta rivestita di cera d’api, mentre il risotto alla zucca mantecato al muffieno alla menta si sposa perfettamente al Selengaia ICT Rosso Toscano, Chianti dal colore intenso ma trasparente quanto basta,per esaltarne il timbro floreale inconfondibile.Per degustare il Pilandra 2016, sangiovese dal tannino vellutato, lo chef propone dei Pici al ragù di cinghiale e pecorino e,per chiudere, una guancia di manzo cotta a bassa temperatura per 16 ore, marinata al vino, si abbina all’Altrove 2013,

un taglio Bordolese per i palati più appassionati.