Saporium Firenze diventa brand ambassador di Calvisius, l'annuncio in una speciale cena

20230911101417calvisius-18a16e8d

Calvisius nomina Ambassador il ristorante Saporium Firenze, capitanato da chef Ariel Hagen e dai resident chef Marco Stagi e Luca Ottogalli.

L'annuncio della partnership verrà dato il prossimo 13 settembre nel corso di una cena che vedrà l' **apertura della Latta Originale di Caviale Calvisius Tradition**. La degustazione di caviale sarà servita inizialmente a cucchiaio, seguito poi da blinis con crème fraîche mimosa. Ad accompagnare l'aperitivo, Champagne Froment-Griffon Premier Cru Brut Grande Réserve.

*"Diventare ambassador di **Calvisius** è un riconoscimento importante significa infatti che sia **il ristorante sia lo chef impersonano al meglio i valori di Calvisius**, e sono tra coloro che riescono ad esaltare sia le qualità del caviale, sia i valori dell'azienda"* spiegano dall'azienda bresciana.

"Abbracciamo la realtà di Saporium la creatività, l'heritage culturale e la cura della filiera sono speculari ai nostri valori e ne sono l'ideale vettore culinario" aggiunge **Stefano Bottoli**, direttore commerciale di Calvisius. *"Siamo estremamente felici di partecipare, alla crescita di un progetto teso a valorizzare le eccellenze".*

La **cena con menù degustazione** vedrà il Caviale Calvisius Tradition Royal protagonista di tutti i piatti che sarà servito in cinque portate principali, tra cui le tre dello Chef **Ariel Hagen**: sogliola con lenticchie germogliate, beurre blanc e Caviale Calvisius, il Riso Carnaroli Riserva San Massimo con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi, calamaretto spillo e mostarda di limone con Caviale Calvisius ed infine la Frisona alla brace, patata sfogliata accompagnata da mirtillo rosso e Caviale Calvisius.
Questi **piatti** saranno **affiancati e valorizzati dall'abbinamento** pensato dal Sommelier **con i Vini di Borgo Santo Pietro** che prevede, in ordine, il Rosé, lo Chardonnay e il Pinot Noir della tenuta. Il **dessert** invece, sarà **abbinato al cocktail Sparkling Root** creato dal Barman per l'occasione e che si

allinea al concetto di ideazione della carta di Saporium Lounge.