

«Facciamo centro» tra Morellino e stracotto

Domani serata dedicata ai sommelier dell'Ais per «Ristorando in sagra». Antonio Stelli: «Il vino sarà servito come aperitivo»

Serata dedicata al buon cibo e al buon vino servito dai sommelier dell'Ais, domani nel centro storico di Grosseto, per il giovedì della tradizione culinaria maremmana. L'iniziativa «Facciamo centro, ristorando in sagra», prevede serate a tema, ogni giovedì, con piatti tradizionali rivisitati secondo la fantasia dei cuochi, in un menù a prezzo fisso. In questa occasione, come già avvenuto nel giovedì dedicato ai vini della Doc Maremma, il cibo e il servizio nei 24 ristoranti che hanno aderito si arricchiscono con la professionalità e la competenza dei sommelier Ais. Ai clienti che si presentano per la cena, infatti, verrà offerto un calice di Morellino grazie alla collaborazione con le aziende vitivinicole che fanno parte del Consorzio di tutela del Morellino di Scansano Docg. La proposta è partita dal delegato Ais di Grosseto, Antonio Stelli, che ha subito trovato l'adesione degli altri partner. «Dato che il piatto della serata è lo stracotto di carne maremmana al Morellino - dice Stelli - mi sono rivolto al direttore del Consorzio, Alessio Durazzi, per avere la collaborazione delle aziende e servire il celebre rosso come aperitivo di



CINQUE RISTORANTI
Ogni giovedì in estate
hanno dato la loro
disponibilità con
un particolare menù
che viene pagato
allo stesso prezzo

Torna «Ristorando in sagra»
che potrà contare sui sommelier
dell'Ais Grosseto guidati da Stelli

benvenuto ai clienti dei ristoranti in cui si tiene questa cena particolare. Già lo avevamo fatto con i vini del Consorzio di tutela della Doc Maremma ed è stato un successo. Mi è sembrato naturale replicarlo. I ristoratori hanno accolto con entusiasmo l'idea, anche perché la professionalità dei nostri sommelier arricchisce la già alta qualità dei piatti proposti». I 5 ristoranti di «Facciamo centro, ristorando in sagra» sono Leonardo Peccianti della Locande de' Medici, Giovanni Angeletti (Artidoro), Emiliano Scorza (Pickeat), Moreno Cardone dell'Uva e il malto e Orazio Domeniconi della Vineria Da Romolo. Seguiti da Artidoro, Bistrot 19, Caffè Gallery, Canapino, Controbottega, Da Romolo, Il Giogo, 13 Gobbi, Gran Tosco, I Borgia, Il canto del gallo, Il melograno, L'archetto, L'uva e il malto, La cantina di piazza del sale, Locanda de Medici, Loft - Enoteca urbana, Lucignolo al centro, Movida, Numero 9, Pickeat, Taverna Maniscalchi e Wineria.

