

PECCIOLI

Serata slovena alla Greppia

PECCIOLI - Importante appuntamento per martedì 25 giugno al ristorante "La Greppia" di Peccioli. Lo chef, Egisto Cavallini, realizzerà, un menù di piatti accompagnati dai pregiati vini della Movia, azienda slovena che ha il vanto di aver imbottigliato il «Veliko Belo 1997». La rivista europea Decanter, esperta nel settore, ha classificato il «Veliko» come «miglior vino bianco del vecchio mondo». Durante la serata, oltre al «Veliko» sarà possibile degustare altri bianchi e rossi di uguale pregio. Questo è il menù previsto da Cavallini: ostrica gratinata al sauvignon, limoncino ripieno con fagioli e gamberetti, cozze gratinate alle erbe, capesante gratinate ai porcini, potage di pomodoro con aragosta e veraci, risotto al S. Pietro con zucchine, ananas e ricotta toscana e vari altri gustosissimi e raffinati piatti. Per informazioni: tel. 0587 - 672011.

PECCIOLI / Exploit dei vini sloveni per una serata a cinque stelle

«Movia» & «La Greppia» accoppiata vincente

PECCIOLI — Slovenia e Toscana. Un'antica azienda vitivinicola, la «Movia» di Ales Kristancic e la creativa maestria di un grande chef, Egisto Cavallini, del ristorante enoteca «La Greppia» di Peccioli. Binomio vincente per una serata a cinque stelle, organizzata dall'infaticabile Enrico Bimbi, «cicerone» di questo viaggio enogastronomico alla scoperta dei vini più apprezzati del mondo, importati dall'azienda

«Velier» di Genova. Vino uguale «cultura», uguale «tradizione», uguale «passione». La passione di Ales Kristancic, il giovane titolare ed enologo della «Movia», che ha illustrato passo dopo passo come nascono i suoi Sauvignon, i suoi Chardonnay, i suoi Pinot, il suo Veliko Vello '97, miglior bianco europeo per la Bibbia dell'enologia. Ostrica gratinata, limoncino ripieno di gamberetti e cannellini, uno straordinario

potage di pomodoro con aragosta e vongole veraci, polpo in galera e altre prelibatezze hanno costituito l'«impalcatura» della serata alla «Greppia». Un nome, una garanzia.

Nella foto: da sinistra James Vuletic (titolare della neozelandese Providence), Ales Kristancic, Emanuela Serratore, Roberto Elio (Velier), Mirko Bessi (Agripeccioli), Egisto Cavallini ed Enrico Bimbi

La Nazione · junij 2002



Appuntamento con i prodotti della Movia alla «Greppia» A cena coi vini della Slovenia

L'azienda «Movia» arriva a Peccioli con i suoi prestigiosi vini del «Collio» sloveno. L'appuntamento è per martedì, alle 20.30 al ristorante La Greppia. Lo chef patron Egisto Cavallini, ritornato da poco da San Pietroburgo dov'è stato acclamato per la sua arte culinaria manifestata nella realizzazione di un menù di grande successo, questa volta gioca in casa e, disponendo dei suoi amati fornelli, darà sfoggio della sua bravura con creazioni gastronomiche costruite per vini di Movia. Su questa azienda si è accentrata l'attenzione internazionale, in particolare dopo che il Decanter (la più importante rivista europea del settore) del novembre 2001, ha classificato il suo bianco di maggior valore, il Veliko Belo 1997, come miglior vino bianco del Vecchio Mondo. Alla cena di martedì sarà degustato, oltre al Veliko Belo 1997, il Sauvignon Blanc 1999, lo

Chardonnay 1998, il Pinot grigio 1998. Si chiude con due rossi: cabernet Sauvignon 1996, Veliko Rdece 1994 (merlot, pinot noir e cabernet). Tutti i vini serviti sono fermentati in barriques nuove da 225 litri, un metodo usuale per i bianchi ma molto raro per i rossi. Ed ecco la successione dei piatti: ostrica gratinata al sauvignon; limoncino ripieno con gamberetti e fagioli; cozze giganti gratinate all'erbe, capesante gratinate ai porcini, potage di pomodoro con aragosta e veraci, risotto al San Pietro con filetti di zucchine, ananas e ricotta toscana di pura pecora; sorbetto al pinot noir; polpo in galera; sfornato di pecorino, roquefort e ciliege cotte al Rdece. A presentare la serata ci sarà il titolare enologo dell'azienda slovena Ales Kristancic e l'enogastronomo Enrico Bimbi. Per informazioni e prenotazioni telefonare direttamente al ristorante 0587.672011.

Il Tirreno · junij 2002