

Comunicato stampa

I VINI UMANI RONCHI ISPIRANO LO CHEF DI ANDREINA: QUATTRO PORTATE PER UN ABBINAMENTO PERFETTO

Giovedì 18 novembre, nel rinomato ristorante di Loreto, sarà possibile assaporare i piatti dello stellato Errico Recanati accompagnati dalle etichette della cantina marchigiana. La speciale cena è stata organizzata nell'ambito de "Il Gusto nella Sfida – The Night", format dell'Istituto Grandi Marchi per consolidare il rapporto tra i produttori e il mondo della ristorazione. L'appuntamento, promosso a livello nazionale, coinvolge le 18 aziende del gruppo e si terrà in contemporanea in 12 regioni italiane

Piatti d'autore sapientemente abbinati ai vini Umani Ronchi. A realizzarli Errico Recanati, lo chef stellato del ristorante Andreina di Loreto, che ha raccolto l'invito della cantina marchigiana a stupire con un menu su misura nell'ambito del format "Il Gusto nella Sfida – The Night". Una simpatica challenge, cantine contro chef, ideata e promossa a livello nazionale dall'Istituto Grandi Marchi, di cui Umani Ronchi fa parte in rappresentanza delle Marche, per dare sostegno al mondo della ristorazione, tra i settori più colpiti dalla pandemia. Iniziata con una serie di sfide virtuali, nelle Marche l'iniziativa si concluderà giovedì 18 novembre a tavola, con una serata in presenza da Andreina nella quale Umani Ronchi celebrerà la liaison tra i grandi produttori vitivinicoli del gruppo e i grandi interpreti dell'alta cucina, accanto allo chef Errico Recanati. L'appuntamento, che coinvolge i 18 produttori dell'Istituto Grandi Marchi, si terrà in contemporanea in 12 regioni. Un incontro tra due eccellenze enogastronomiche del territorio, che vedrà il talento di Recanati interpretare con passione e cura quattro tra le principali etichette della cantina di proprietà della famiglia Bianchi – Bernetti, abbinandole ad originali e gustose portate. Per accompagnare La Hoz Rosé, Metodo Classico Nature, Recanati punterà su un carpaccio di manzetta, zucca, porcini e caviale con burro al tartufo bianco, mentre il Vecchie Vigne 2019 sarà di ispirazione per una inedita ricetta: il bottone di baccalà si è perso tra la baia di Portonovo. Il Pelago 2017 verrà invece servito con un tacos di nocciole, cervo cotto nel fieno e miso & cervo arrostito, nocciole e aceto di lamponi. Per il Maximo Botrytis Cinerea 2019, Marche Bianco IGT, infine, abbinamento perfetto con il dessert: una speciale tarte tatin alla brace con mela rosa dei Monti Sibillini, gelato di doppia panna e cedrina. Per info e prenotazioni - tel: 071.970124; email: info@ristoranteandreina.it
Inizio cena: ore 20:30

Ufficio stampa - Moretti Comunicazione
Letizia Larici
Mob. 3473092353