



Serata di gala e incontro conviviale con i sommelier della Fisar

GRANDE serata di gala organizzata dalla Fisar di Pisa e Litorale al ristorante «Le Logge» di Orzignano a S. Giuliano per la tradizionale Festa di auguri. Si è iniziato con il calice di benvenuto Vermentino Toscano Igt 2008 Cantine delle Colline Toscane e schiacciatine calde al buffet. Lo chef, Alessandro Salvadori, ha proposto un menù terragno ispirato ai sapori autunnali di tradizione toscana. Tra antipasti, con tortino di patate, funghetti arrostiti e carpaccio di bresola a cui i sommeliers Luca Barsanti e Massimo Marchi, hanno abbinato il Vermentino Cenaja 2008 dell'azienda Torre a Cenaia, intenso nelle note fruttate e dal bel colore paglierino. A seguire ravioli fre-

schi ripieni di funghi con salsa di cipolle brasate al timo e crema di pecorino bagnati da un «Antilio» doc Bolgheri rosso 2007 del Podere Guado al Melo, dagli aromi di frutta rossa e dai tannini in evoluzione. Con il secondo ha deliziato i palati il Montescudaio rosso «Spazzavento» doc 2004 dell'Azienda Fontemorsi, la cui vinificazione e malolattica avviene in acciaio conferendo dei morbidi tannini ed un persistente retrogusto. In finale Vin Santo della Fattoria di Sorbaiano 2002. Il delegato Cristina Messina ha chiuso la serata facendo gli auguri per tutta la Fisar ai convenuti e ringraziando il titolare Gianfranco, la brigata di cucina e il rango di servizio.