



2° GOD SAVE THE WINE ALL'HOTEL BRISTOL PALACE

2° GOD SAVE THE WINE ALL'HOTEL BRISTOL PALACE 2° GOD SAVE THE WINE ALL'HOTEL BRISTOL PALACE : Produttori e agenti delle aziende presenti all'Hotel Bristol Palace Negli eventi dedicati al vino, gli hotel di prestigio assumono un ruolo sempre più importante. Location storiche e di gran classe con ampi ed eleganti saloni, ossia esclusive vetrine per presentare e valorizzare il meglio dell'enologia italiana. Tra le varie e più recenti iniziative enoiche, quella denominata God Save The Wine tenutasi il ventitré giugno scorso nello storico Hotel Bristol Palace di Genova che, con la terrazza estiva, diventa un'ideale oasi per godersi in completo relax cocktail, pranzi e cene in queste torride giornate estive. Un evento curato da Andrea Gori, che non è solo degustazione, ma un festival itinerante che iniziato a Milano è poi passato nelle altre grandi città. Quest'anno, dopo aver ospitato la manifestazione al Grand Hotel Majestic già Baglioni di Bologna il Gruppo Duetorrihotels ha riaperto le porte dell' Hotel Bristol Palace, recentemente entrato a fare parte del prestigioso network internazionale di hotel e resort di alto livello "Preferred Hotels & Resorts". Protagoniste dell'evento undici cantine di vigna che hanno proposto alle centinaia di visitatori, oltre cinquanta vini delle tre più importanti regioni vitivinicole, come Toscana, Piemonte e Umbria. Un ventaglio completo di vini per tutti i gusti, spaziante da Champagne e spumanti ai bianchi secchi, dai rosati ai rossi giovani e invitanti, a quelli di gran longevità e, dulcis in fundo, ai passiti, di cui molti Docg. Un tour enologico che ha toccato Friuli, Piemonte, Lombardia, Toscana, Sardegna e Champagne. Non solo. Su innumerevoli tavolini distribuiti nel grande salone e salette, troneggiavano invitanti golosità salate e dolci, realizzate dagli chef del Bristol. Il tutto a soli 23 euro a persona. Accoglienza e servizio eccellenti coordinati dal barman e maitre Paolo Gianni, validissimo braccio destro del direttore Giovanni Ferrando. Le golosità della cucina del Bristol a € 23,00 Tartare di ricciola con agrumi e pepe rosa Battuta di fassone con senape di Digione Caponata di melanzane Mini cocktail di scampi Forma di Grana Padano con le sue composte Cascata di prosciutto crudo di San Daniele Spiedini di melone e feta Insalata di farro con verdure e mandorle tostate Torta baciocca I primi caldi: Strozzapreti al ragù di pescatrice e pistacchi Risotto con asparagi e guanciale sfumato al Gavi Fantasia di dessert Mini panne cotte multicolor Mini tiramisù dello chef Pasticceria fresca mignon Trofeo di frutta fresca