



IL BOTTACCIO

Al Bottaccio Relais & Chateaux

SICILIA ANTICA TERRA DI MITI E TRADIZIONI

Serata gourmet dedicata a piatti di tradizione dell'isola e ai vini dell'azienda Mandrarossa
Espone l'artista Girolamo Ciulla

Un menu dedicato alla Sicilia, terra di miti e mitologia è protagonista della prossima serata gourmet in programma per **sabato 6 novembre al Bottaccio Relais & Chateaux**. Accanto a piatti di antica tradizione dell'isola come il "fassumauru" o la "cuccia", gli "involtu di pisci spada 'a sammurighiu", il relais presenta i vini di Mandrarossa, celebre azienda agricola che si trova nel tratto di costa siciliana affacciata sul Mediterraneo, tra i templi di Agrigento e di Selinunte. Il culto della vite in quelle zone si tramanda dai tempi della Magna Grecia grazie ad un clima mite e ad un terreno generoso dove oggi, accanto a vitigni della tradizione autoctona, quali Grecanico e Nero d'Avola, si sono magnificamente acclimatati vitigni internazionali come Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Con questo nuovo appuntamento, prosegue il viaggio gastronomico proposto dal Bottaccio per conoscere piatti inconsueti e prodotti della cucina italiana e internazionale e rivolto a chi vuole fare un'esperienza di gusto e di cultura a tavola. Fino a metà dicembre, sono in programma diverse serate gourmet che vedranno protagonisti il Brasile, regioni come la Campania, un appuntamento con le bollicine italiane ed uno dedicato allo champagne. Menu: 'Nsalata di Gammaruni e Aranciu, Mandrarossa Fiano 2009 - Involtu di Piscu Spada 'a Sammurighiu, Mandrarossa Furetta 2008 IGT Sicilia - Spaghetti o 'niuru de Sicci, Mandrarossa Sirah 2009 I.G.T Rosso - Fassumauru e Cuccia e Cavolfiore a Vastedda, Mandrarossa Cartagho IGT Sicilia 2007 (3 bicchieri Gambero Rosso) - Raviole Sicule. Accompagnamento musicale con il trio di Anacleto Orlandi e Leo Boni.

Le prossime Serate Gourmet

13 novembre 2010 Sparkling november : lo Champagne Joseph Perrier

20 novembre 2010 Omaggio a Rossini con la cantante lirica Jadranka Janovich

27 novembre 2010 Sparkling november: serata dedicata alle bollicine italiane con Carpenè Malvolti

4 dicembre 2010 Campania, sfarzo e origini popolari in cucina

11 dicembre 2010: Appuntamento con la cucina internazionale: Brasile





IL BOTTACCIO

Scuola di cucina

Il Bottaccio offre anche corsi a tutti gli amanti della cucina. Le lezioni sono organizzate su vari livelli e hanno durata da 3 a 5 giorni (con possibilità di escursioni guidate ad aziende e mercati locali per gli ospiti del Relais). Ai corsi possono prendere parte massimo 8 partecipanti per permettere un rapido apprendimento sotto la guida di personale preparato ai migliori livelli internazionali. Ogni lezione pone l'accento sui diversi aspetti della cucina italiana e della preparazione degli alimenti e si chiude con un pasto realizzato dai partecipanti insieme allo chef. Per informazioni sui corsi cookingschool@bottaccio.it

Girolamo Ciulla al Bottaccio

In occasione della serata d'ispirazione siciliana saranno esposte alcune opere dell'artista **Girolamo Ciulla**. In particolare saranno esposti i dipinti sul mito di Demetra e Persedone, da cui deriva la nascita delle stagioni. Originario di Caltanissetta, ma da molti anni ormai attivo a Pietrasanta dove vive e lavora, Ciulla è uno scultore e pittore di forte stabilità, sintetico nelle forme, misurato nell'ostentazione dei dettagli. La sua arte trova forza nella memoria e nello sfogo della nostalgia che qualunque ricordo finisce per alimentare. Il Bottaccio Ristorante e Relais di Montignoso è il precursore di una formula che nasce da una felice contaminazione tra alta ristorazione e arte. In questo antico frantoio, è possibile ammirare una raffinata collezione di sculture, quadri e arredi, rappresentativi di tante epoche e stili.

Per informazioni e prenotazioni: Tel: 0585 340031 - eventi@bottaccio.it - www.bottaccio.it

Montignoso, 1 novembre 2010

IL BOTTACCIO Luxury Suites and Restaurant

Membro della prestigiosa guida Relais & Chateaux International dal 1988

Premiato dalla guida Michelin con le "Four Red Forks"

Premiato dall'Accademia della Cucina Italiana nel 2008 per il perfetto connubio tra tradizione ed innovazione

