

## AMICI DEL CHIANTI CLASSICO, LA NUOVA COMUNITÀ DI RISTORATORI



Nasce la nuova comunità di ristoratori “Amici del Chianti Classico”, selezionati dal Consorzio in base alla loro carta dei vini.

Amici del Chianti Classico, la nuova comunità di ristoratori

I vino e i ristoranti si incontrano ogni giorno, vivono un rapporto simbiotico senza il quale nessuno dei due sarebbe lo stesso. Se è vero che il mondo della ristorazione è considerato da sempre come uno degli sbocchi commerciali più interessanti per il nettare di bacco è anche vero che non è solamente per ragioni economiche che questo ambito è così importante per i produttori di tutto il mondo.

Il ristorante, infatti, è il luogo per eccellenza del rito enogastronomico, nel cui ambito agli sforzi dei professionisti di questo settore, siano essi chef, cuochi o produttori, viene dato il giusto merito dall'anfitrione di questo rito: il ristoratore.



Consapevole dell'importanza di tutto questo, il [Consorzio Vino Chianti Classico](#) ha dato vita al progetto "Amici del Chianti Classico", ovvero la creazione di una nuova comunità di ristoranti a cui viene riconosciuto il merito di lavorare in modo particolarmente entusiasta e professionale con i vini del Gallo Nero.

## Il progetto "Amici del Chianti Classico"

Amici del Chianti Classico nasce da uno screening di oltre 300 ristoranti tra le città di Firenze, Siena e nel territorio di produzione del Chianti Classico portato avanti dall'agenzia 2night, che ha potuto restituire al Consorzio un'ampia fotografia del posizionamento del Chianti Classico nel suo mercato domestico per eccellenza.

Da questo lavoro è emersa una discreta sensibilità da parte dei ristoranti mappati verso la denominazione di casa, con oltre 20 Chianti Classico in carta in media nei ristoranti mappati, molti dei quali presentano una sezione in carta dedicata esclusivamente ai vini del Gallo Nero.



A seguito di questa ricerca e dei relativi risultati sono stati stabiliti i criteri di inclusione nel "club" e nominati i primi ristoranti "Amici del Chianti Classico", a cui è stato subito inviato un kit di benvenuto con benefit di riconoscimento come una vetrofania dedicata, una targa realizzata con il legno delle botti dove è invecchiato il Chianti Classico, una cartina in rilievo del territorio di produzione e alcuni oggetti utili al lavoro quotidiano del ristoratore.

I criteri di inclusione si riferiscono sia a parametri quantitativi, ovvero alla percentuale di Chianti Classico rispetto ad altri rossi toscani presenti in carta, che qualitativi tesi ad assicurare una corretta informazione dei vini in carta e buone pratiche di utilizzo del prodotto.

### Gli obiettivi per gli Amici del Chianti Classico

*"Volevamo aprire un canale diretto e costante con chi lavora nel mondo della ristorazione, con coloro che consideriamo tra gli ambasciatori più importanti della nostra denominazione" afferma Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico. "Grazie al prezioso lavoro di tante persone impegnate ogni giorno in questo settore, il grande pubblico ha la possibilità di apprezzare i nostri vini conoscendoli in modo*

*più approfondito. Per questo è importante premiare, ma anche informare costantemente i nostri ristoratori su novità e tendenze che ruotano intorno al Chianti Classico e capire da loro in che modo il Consorzio e le aziende che lo compongono possono aiutare il loro lavoro”.*



## Gli Amici del Chianti Classico in Italia

Dal cuore della Toscana il progetto sbarcherà già nel 2019 nella città di Milano. Questa tappa sarà utile non solo per entrare in contatto con una delle comunità enogastronomiche più interessanti d'Italia, ma anche per mettere a fuoco dimensioni e criteri di inclusione di chi lavora con il Chianti Classico al di fuori della Toscana, in un paese che ormai vede nella regionalizzazione dei consumi del vino il trend dominante.

Già in programma le prime iniziative dedicate ai soci del club, come la presentazione del nuovo raccolto dell'Olio EVO D.O.P. Chianti Classico svoltasi presso la sede del Consorzio nei giorni scorsi, inviti privilegiati alle principali manifestazioni della denominazione come la "Collection" e Vinitaly solo per fare alcuni esempi e degustazioni "en primeur" nel corso dell'anno.



La nuova comunità è aperta a coloro che si sentono o vogliono diventare Amici del Chianti Classico. I ristoranti interessati potranno ricevere informazioni scrivendo direttamente al Consorzio ([micheli@chianticlassico.com](mailto:micheli@chianticlassico.com)) che fornirà ai nuovi candidati tutte le informazioni necessarie per candidarsi a entrare nel club.

## I primi Amici del Chianti Classico Firenze

Buca Mario, Enoteca Le Barrique, Francesco Vini, [Golden View Open Bar](#), Harry's Bar, La Falterona, Mamma Gina, Pitti Gola e Cantina, Ristorante Giannino in San Lorenzo, Ristorante Il Paiolo, [Trattoria Cammillo](#), Trattoria del Carmine, [Trattoria Giovanni](#), Trattoria Mario, Vini e Vecchi Sapori

## Siena

Enoteca I Terzi, Gallo Nero, Grotta di Santa Caterina - Bagoga, La Compagnia dei Vinattieri, Osteria Enoteca Sotto le Fonti, Osteria Le Logge, Porrione, Ristorante Enzo, Ristorante Il Bargello, Ristorante L'Osteria,



Ristorante San Desiderio, Villa Scacciapensieri

Territorio

Antica Trattoria La Torre, Caffè del Popolano, Cantinetta Sassolini, Da Verrazzano, Foresteria Villa Cerna, Fuori Piazza

Gallo Giallo, Il Paese dei Campanelli, Il Papavero, Il Re Gallo, La Cantinetta del Nonno, La Loggia del Chianti, La Porta del Chianti, La Terrazza, Le Contrade, Le Tre Porte, Nello, Osteria alla Piazza, Osteria Le Panzanelle, Osteria Mangiando Mangiando, Osteria Ristorante Gallo Nero, Ristorante De Gustibus, Ristorante della Fornace, Ristorante La Castellana  
Ristoro L'Antica Scuderia, Trattoria da Bule.

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)

---

Fonte: Ufficio Stampa Consorzio Vino Chianti Classico

