



I FALORNI IN PRIMO PIANO

Dopo gli studenti “slow”, domenica 21 vino e storia al Museo dei Falorni

Una domenica pomeriggio per parlare di storia e vino con il professor Zeffiro Ciuffoletti e il professor Stefano Cordero di Montezemolo al Museo del vino dei Falorni, dalle 16.30 del 21 marzo. Interverrà anche il sindaco Alberto Bencistà e il Barone Francesco Ricasoli. Viene infatti presentato il libro *Alla ricerca del “vino perfetto”. Il Chianti del Barone di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano con il carteggio tra Bettino Ricasoli e Cesare Studiati 1859-1879* (autore Zeffiro Ciuffoletti). Un'altra bella iniziativa dopo quella di qualche giorno fa. Come ogni anno, gli studenti del primo anno dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo sono venuti a trovare per fare uno stage sui salumi. Mercoledì 10 marzo si è svolta in negozio (AMF) la degustazione di prosciutto di maiale grigio: dopo 4 anni di selezione si è assaggiato il primo prosciutto di maiale grigio allevato nell'allevamento Falorni. La degustazione è stata guidata da Stefano Bencistà Falorni. In accoppiamento al prosciutto il vino Il Grigio dell'azienda agricola San Felice. L'enologo, il Dott. Leonardo Bellaccini, ha presentato il vino e ha dato qualche dritta generale su come si degusta il vino. Gli studenti sono stati entusiasti.

Adele Tasselli