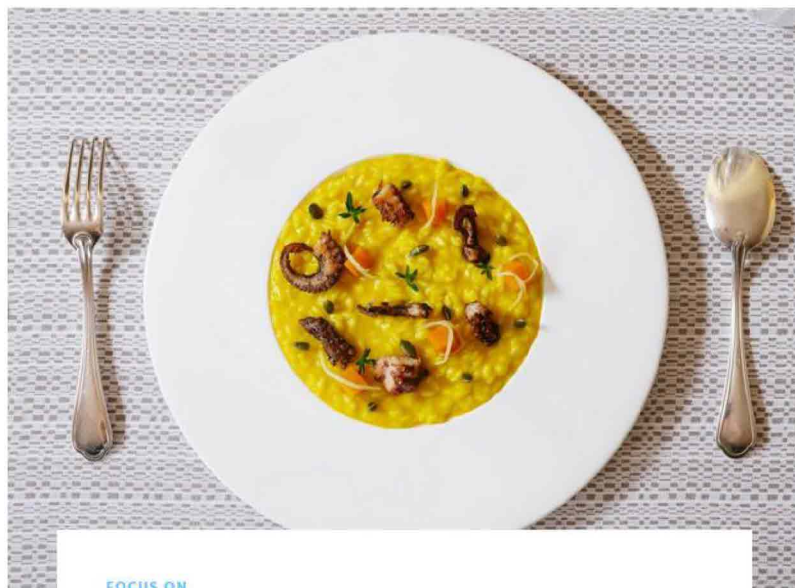


[Home](#) → [Focus on](#) → Osteria di Passignano: 20 anni di successi

FOCUS ON

Osteria di Passignano: 20 anni di successi

👁️ 40 / ❤️ 0 2 min read

0 TOTAL
SHARES

Facebook



Twitter



Pinterest



Un anno di eventi per festeggiare una crescita sulle radici della tradizione toscana

by **Marco Gemelli**

In un mondo che corre a perdifiato, anche 20 anni possono passare veloci come un soffio. E se nelle ultime due decadi gli stili e le tendenze della cucina si sono rincorsi e superati, per l'Osteria di Passignano – il ristorante stellato di proprietà della famiglia **Antinori**, guidato dallo chef Nicola Damiani con la supervisione di Matia Barciulli – le radici della tradizione toscana sono rimaste ben salde grazie a sapienti scelte di sala e cucina. Nel 2020 il ristorante all'interno di uno dei borghi più suggestivi del Chianti Classico, accanto all'abbazia medievale di Badia a Passignano, spegne 20 candeline: la sua nascita è il frutto dell'incontro tra Marcello Crini, appassionato della cultura enogastronomica toscana e chef del gruppo JRE, e la famiglia **Antinori**, proprietaria dei vigneti circostanti. Da allora il cammino dell'Osteria di Passignano è stato un crescendo di successi, culminati

con la stella Michelin ottenuta nel 2007 e mai persa. E adesso è il momento di festeggiare: fino al 30 ottobre 2020 l'Osteria di Passignano propone un variegato calendario di eventi. Tra questi, due cene a 4 mani insieme ai bistellati Nicola e Luigi Portinari de "La Peca" di Lonigo (VI) e Gennaro Esposito de "La Torre del Saracino" di Vico Equense, più altrettante *charity dinner* all'interno della Badia di Passignano per il completamento del restauro del complesso monastico e dell'affresco del Ghirlandaio conservato al suo interno, in collaborazione col macellaio Dario Cecchini e con Carlo Giusti, primo produttore italiano del prosciutto di piccione. Inoltre, per tutto l'anno i clienti under 35 potranno fruire di un menù degustazione dedicato, con degustazione dei vini **Antinori**, a un prezzo privilegiato. E ancora: il compleanno dell'Osteria di Passignano prevede cene dedicate a importanti *maison* di Champagne, corsi di cucina con la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, la partecipazione all'iniziativa "Ristoranti contro la fame" e così via. Un compleanno lungo un intero anno, quindi. E l'esordio non poteva essere dei migliori, con la cena "Come eravamo" dedicata ad amici storici del locale e autorità del territorio: una soirée in cui i piatti – serviti nelle medesime porcellane usate nel 2000, e realizzati da entrambi gli chef, il resident Nicola Damiani e Matia Barciulli, coordinatore F&B di Marchesi **Antinori** – hanno rappresentato il percorso delle pietanze che hanno fatto la storia del ristorante, accompagnati da una degustazione di vecchie annate di Badia a Passignano Chianti Classico DOCG Gran Selezione. L'appuntamento è con "Come Siamo", la cena di chiusura dell'anno di festeggiamenti, dedicata all'identità attuale della cucina dell'Osteria di Passignano.

tagged in:

WINTER EDITION 2019