

CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO



COMUNICATO STAMPA

IL FASCINO DEL RISTORANTE DON ALFONSO 1890, LE PREGIATE BOTTIGLIE DELL'ENOTECA WALLY'S DI LOS ANGELES ED I SAPORI ROMAGNOLI DELL'OSTERIA LE MASCHERE DI SARSINA VINCONO I PREMI "LECCIO D'ORO" 2004 A MONTALCINO

**Tony May del San Domenico, il ristorante dei vip a New York,
firma la cena di gala al Castello di Poggio alle Mura**

Uno dei ristoranti più famosi d'Italia, la più importante e fornita enoteca di Los Angeles, una tipica osteria romagnola con una ricchissima cantina. **Alfonso e Livia Iaccarino del ristorante Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli), Steve Wallace dell'enoteca Wally's di Los Angeles e Federico Tonetti dell'Osteria Le Maschere di Sarsina (Forlì)** sono i vincitori del "Leccio d'Oro" del Consorzio del Brunello di Montalcino, assegnato ogni anno per "Benvenuto Brunello" (13 e 14 febbraio 2004), evento internazionale che ha presentato l'annata 1999 e la *Riserva 1998*. La commissione del "Leccio d'Oro", che ha scelto come ogni anno un ristorante, un'enoteca ed un'osteria che si sono distinti nella presentazione, nel servizio e nella diffusione del vino, in particolare del Brunello, è composta dal presidente del Consorzio del Brunello Filippo Fanti, dai vice presidenti Giacomo Neri e Gioberto Zannoni, dal presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Terenzio Medri, dai giornalisti e scrittori d'enogastronomia Paola Mura, Faith Willinger, Folco Portinari ed Emanuela Audisio.

L'elegante e attesissima cena di gala di "Benvenuto Brunello", che si è tenuta nel suggestivo scenario del Castello di Poggio alle Mura, è stata firmata da Tony May - insieme alla chef Odette Fada - patron del *San Domenico* di New York, uno dei più famosi ristoranti italiani negli Stati Uniti, vincitore lo scorso anno del Premio "Leccio d'Oro". Frequentato da numerosi vip e *celebrities* della Grande Mela, il San Domenico offre cucina italiana ai massimi livelli. Gli invitati alla cena di Montalcino, tra i più importanti esponenti della stampa nazionale ed internazionale intervenuti a "Benvenuto Brunello", hanno potuto degustare, direttamente dal menu del San Domenico: Cozze e cannellini all'olio extravergine toscano, abbinati al Sant'Antimo bianco; Uovo in raviolo al burro fuso tartufato, insieme al Rosso di Montalcino 2002; Agnello da latte arrosto al rosmarino con cicoriotta, radicchio trevisano e sformato di patate, con il Brunello di Montalcino 1999; Cannolo siciliano aperto con ricotta di pecora abbinato al Moscadello di Montalcino.