

Aldivino: a Corciano, in Umbria, il ristorante dove si sceglie cosa bere e poi si abbina cosa mangiare

22 Aprile 2024

di Redazione



CORCIANO – AldiVino a Ellera di Corciano (Perugia) è un vero e proprio tempio dedicato alla cultura enogastronomica non solo locale, ma anche internazionale. Guidato dallo chef **Enrico Pistoletti** e dal sommelier e manager di sala **Emanuele Rugini**, Aldivino è un luogo che celebra l’incontro tra il cibo e il vino in una prospettiva innovativa e avvolgente, ridefinendo la concezione del vino come accompagnamento al cibo, posizionandolo al centro di un’esperienza enogastronomica straordinaria.

“La nostra può essere definita una cantina dinamica – afferma Emanuele Rugini – composta da oltre 600 etichette e referenze nazionali e internazionali, che cambiano continuamente,

www.virtuquotidiane.it Aldivino: a Corciano, in Umbria, il ristorante dove si sceglie cosa bere e poi si abbina cosa mangiare

grazie ad una politica di vendita a favore dei nostri ospiti, che consente di avere sempre movimento e nuovi ingressi tra le referenze. Far conoscere cantine e produzioni di eccellenza è uno degli obiettivi di AldiVino, per questo diamo la possibilità di degustare grandi vini e chicche internazionali a prezzi assolutamente convenienti”.

L'idea di Aldivino è quella di invertire le priorità a tavola. Si parte dalla scelta della tipologia di vino o della specifica etichetta, per poi procedere con l'abbinamento dei piatti creati ad hoc dallo chef Enrico Pistoletti, tutti pensati per condurre i commensali in un vortice sinergico di gusto e profumi tra vino e cibo.

Lo chef Enrico Pistoletti, con la sua passione per l'esplorazione culinaria e la continua ricerca di nuove culture e tecniche, ha sviluppato un approccio unico al food pairing. Ogni piatto è attentamente studiato anche per valorizzare le caratteristiche e i profumi del vino, offrendo un'armonia di sapori che soddisferà anche i palati più esigenti. Tre i menù a la carte proposti: terra, acqua e vegetale con possibilità di scelta di singoli piatti da ognuno.

Una cucina divertente, leggera e non scontata, dove produttori e prodotti locali, si legano a ispirazioni dal respiro più internazionale.

Aldivino è selezionato dalla prestigiosa guida Michelin.

All'interno dell'Aldivino, i veri appassionati del vino troveranno un'autentica oasi enologica, con un'attenzione particolare alle annate speciali e alle bottiglie da condividere, grandi formati e magnum. La cantina custodisce vere e proprie gemme enologiche, come prestigiosi Super Tuscan, raffinati Rosé e una selezione di vini internazionali di grande rilievo tutti suddivisi in piccole salette tematiche. Grande attenzione anche alla scelta e alla selezione di vini naturali e micro cantine, per una visione ed una valorizzazione del settore vitivinicolo a 360 gradi.

Aldivino rappresenta un punto di riferimento per gli amanti del vino e della buona cucina che desiderano vivere un'esperienza culinaria straordinaria. Oltre a offrire una proposta gastronomica varia e ricca di contaminazioni, Aldivino Bistrot si impegna anche nella promozione della cultura enologica e gastronomica. Gli incontri periodici con produttori di vino offrono ai clienti l'opportunità di scoprire sempre nuove etichette. Durante questi eventi, lo chef Enrico Pistoletti crea abbinamenti tra i piatti da lui ideati e le diverse referenze selezionate, trasformando ogni degustazione in un'esperienza sensoriale. L'attenzione e la cura nella scelta delle etichette, la maestria dello chef Enrico Pistoletti nell'arte del food pairing e la passione di Emanuele Rugini fanno di questa meta culinaria, un unicum in Umbria e promotrice di una nuova tendenza che attribuisce al vino un ruolo attivo e principale a

tavola, dove agli ospiti vengono offerti consigli esperti e abbinamenti sorprendenti.