

CACCIA, TARTUFO E PINOT NERO: UNA GIORNATA DEDICATA AI SAPORI ANCESTRALI DELLA NATURA

Publicato il 21 Novembre 2025 di Napolitano



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)

Etichette: [CIBO](#), [FOOD](#), [TARTUFO](#)



Castel Giorgio, (TR) - Il ristorante Radici, parte di Borgo La Chiaracia Resort & Spa, il 23 novembre celebra l'autunno con un pranzo dal titolo "Caccia, Tartufo e Pinot Nero". Un momento dedicato ai sapori ancestrali della natura, dove la selvaggina incontra il tartufo e la verticalità del Pinot Nero, dando vita a un racconto sensoriale che unisce intensità, profondità aromatica e memoria rurale.

Immerso nel paesaggio silenzioso dell'Umbria, Radici è un ristorante che interpreta la cucina come gesto culturale e narrativo. L'ambiente intimo, affacciato sulle distese verdi dell'Altopiano dell'Alfina, accoglie un'esperienza gastronomica che rispecchia la natura circostante e valorizza prodotti provenienti da piccole filiere etiche, coltivazioni rigenerative e biodiversità locale.

La filosofia del ristorante si fonda su un equilibrio tra radicamento e contemporaneità: un'estetica pulita, una tecnica rigorosa e un profondo rispetto della materia prima.

A guidare il progetto gastronomico è lo chef **Gabriel Collazzo**, classe 1999, nato a San Miniato in Toscana. Dopo esperienze formative accanto a Yuki Mamizuka a Bordeaux, Rocco De Santis (2 Stelle Michelin a Firenze) ed Eric Pras (3 Stelle Michelin a Chagny), Collazzo rientra in Italia portando con sé un linguaggio gastronomico unico. La sua cucina è un dialogo tra mondi che condividono misura, profondità e rispetto, dove la materia prima resta protagonista.

Il pranzo *Caccia, Tartufo e Pinot Nero* nasce dal desiderio di esplorare tre elementi che da sempre appartengono alla cultura rurale: **la selvaggina, il tartufo e il Pinot Nero**.

Savini Tartufi accompagna gli ospiti alla scoperta del Tartufo e delle sue preziose varietà, mentre **Ordan Wine Selection** – nata in Francia – firma un pairing dedicato ai grandi territori del Pinot Noir tra Italia, Francia e Germania.

Un pranzo dal percorso "selvaggio, tannico, acido, terroso e profondamente stagionale", in cui ogni piatto diventa espressione dell'identità naturale del territorio.

Menu

Aperitivo di benvenuto

Cervo, Barbabietola, Tartufo Bianco

Capriolo Bourguignon, Patate e Tartufo Nero

Cannellone di Pernice, Funghi, Burro&Salvia

Pithivier di Piccione, Foie Gras e Trombette della Morte

Pre-Dessert

Agrumi & Liquirizia

ORDAN Wine pairing

Alice Beaufort (Borgogna)

Les Petit Beaufort Brut Rosé Millesime

Le Marie (Italia)

Noir De Mariette 2021

Humbrecht

Pinot Noir Matthieu 2019

Weingut Stigler (Germania)

Stigler's Max 2016

Prezzo

120 € a persona – vini inclusi

Per informazioni e prenotazioni

info@borgolachiaracia.it

+39 0763 627123

