



PRESSEINFORMATION

STIMMUNGSVOLLE TRÜFFEL-ORGIE

Die Schwabinger Trattoria Grissini feiert die Trüffelsaison 2009 mit Musik, Wein und frischen Spezialitäten aus dem italienischen Molise

München. Mit dem Herbst kommen Gourmets wieder in den Genuss einer delikaten Rarität - den Trüffel. Das Ganze hat nur einen Haken: Trüffel ist nicht gleich Trüffel und für den ungeübten Fan ist es nicht einfach, zwischen all den Mächtegernspezialitäten die echten Sensationen zu erkennen. Ein Grund mehr, sich am 14.11.2009 auf lukullische Offenbarungen in der Schwabinger Trattoria „Grissini“ einzulassen. Denn dann veranstaltet der legendäre Slow Food-Italiener zusammen mit dem Weingut TerreSacre eine „Serata di Tartufo con Musica“, bei der erlesene Trüffel-Spezialitäten aus der Region Molise kredenzt werden. Der mehrfach ausgezeichnete Winzer der südlichen Adria bringt die teuren Delikatessen zur Feier des Tages gleich höchstpersönlich mit. Und nicht nur das: Mit dabei sind auch viele wenig bekannte Köstlichkeiten aus der Region sowie ein Musiker, der die originelle Trüffelorgie musikalisch begleiten wird. Dazu werden außerdem diverse feine Weine zur Verkostung gereicht. Als kleines „Dolce“ zum Abschluss können Gäste mit etwas Glück auch noch ein Wochenende für zwei Personen im wildromantischen Agriturismo des Weingutes TerreSacre gewinnen. Das feucht-fröhliche Gourmetdinner kostet inklusive Fünf-Gänge-Menü und Weindegustation 89 Euro pro Person. Reservierungen werden jederzeit unter www.grissini.de angenommen.

Musikalisch stilvoll untermalt reicht das Grissini authentische italienische Spezialitäten, die in dieser Form per se schon Seltenheitswert haben: Den Auftakt bilden frische Käse- und Wurstspezialitäten aus der Molise, darauf folgen Salsiccia-Würstchen auf Gorgonzolapolenta mit weißen Trüffeln. Als dritter Gang sind Tagliatellini mit Blätterpilzen und weißen Trüffeln vorgesehen, auf die ein pikanter, in Montepulciano geschmorter Michkalbsbraten mit Kartoffellasagne folgt. Den Magen schließt bester gereifter Käse der Region. Dazu werden vorwiegend ausgezeichnete Weine der Rebsorten Montepulciano, Trebbiano, Merlot und Sangiovese gereicht. Sie stammen ausnahmslos vom Weingut TerreSacre, das in



PRESSEINFORMATION

direkter Nachbarschaft zu Apulien und den Abruzzen Weine und landwirtschaftliche Produkte nach Slow Food-Tradition herstellt. Mithilfe der optimalen klimatischen Bedingungen der Gegend um Montenero di Bisaccia bringen die Betreiber durch Öko-Anbau und traditionelle Verarbeitung Spezialitäten von bemerkenswerter Qualität hervor.

Während des Abends lernen die Gäste viele interessante Trüffelgeheimnisse für den Hausgebrauch von Inhaber Mathias Ludwig, der seit eineinhalb Jahrzehnten als Botschafter der „ehrlichen“ italienischen Küche unterwegs ist. Die vorgestellten Spezialitäten können ebenfalls für zuhause erworben werden, solange der Vorrat reicht. Allen, die am 14.11.2009 nicht in den Genuss kommen, bietet das Grissini das festliche Trüffelmenü noch bis zum 27.11.2009 auf der Tageskarte an. Auch danach können entsprechende Arrangements noch für Weihnachtsfeiern und private Anlässe getroffen werden.

Das Grissini ist eine untypisch typische Trattoria, die seit 1995 konsequent die authentische italienische Küche gegen alle kulinarischen Allüren verteidigt. Das pittoreske Restaurant in der Schwabinger Helmtrudenstraße wird von Inhaber Mathias Ludwig persönlich geführt. Zusammen mit seinem italienischen Küchenteam zelebriert er seit 15 Jahren Slow Food in Reinkultur: Im Grissini erleben Gäste unverfälschte „Cucina Italiana“ mit Zutaten, die nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt und frei von jeglichem chemischem Tuning sind. Verarbeitet wird, was in Italien sowie Deutschland wächst und was die Jahreszeit hergibt. Das Bekenntnis zu gelebter Esskultur schließt dabei auch ein vielseitiges kulturelles Rahmenprogramm, wechselnde Anregungen zum Selbst-Kochen sowie interessante Einblicke in die Welt der italienischen Spirituosen ein. Schließlich fühlt sich das Grissini seinem Namen verpflichtet und versteht sich als Institution, die auf ganz selbstverständliche Art den Alltag bereichert. Das gilt nicht zuletzt auch für private Veranstaltungen und Firmen.Events ab 25 Personen, die von einem eingespielten Gastro-Team kulinarisch stimmungsvoll begleitet werden. Die Trattoria ist täglich außer Sonntag geöffnet. Reservierungen, Wein-Bestellungen und Einblicke in das Veranstaltungsprogramm können auch außerhalb der Öffnungszeiten bequem über www.grissini.com getätigt werden.

41165

011009

WEITERE INFORMATIONEN

Grissini La Trattoria | Helmtrudenstraße 1 | 80805 München | Tel.: (089) 36101213 | Fax: (089) 3613067 | mail@grissini.com | www.grissini.com

PRESSEKONTAKT

June Corporate Communications | Manuela Müller | Milchstraße 6 (EG rechts) | 81667 München
Tel.: +49 (0)89 53 84 95 47 | Fax: +49 (0)89 53 84 95 46 | Mobil: + 49 (0) 172 894 1997
mm@june-communications.com | www.june-communications.com