

COMUNICATO STAMPA

07 Giugno 2016

**A ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO
TORNA LA FESTA DELLA DOMENICA,
L'APPUNTAMENTO CLOU PER AMANTI DELLA CUCINA TOSCANA
E DELLE SUE ATMOSFERE DI FESTA**

Dal 12 giugno fino a fine agosto ogni domenica sera nel cuore del Borgo del Resort

Montalcino (Siena), giugno 2016. Se amate la cucina toscana e italiana di qualità e la sua autenticità, non perdetevi **“La Festa della Domenica”**, la novità estiva, unica ed imperdibile che vi aspetta a **Rosewood Castiglion del Bosco, resort italiano situato a Montalcino, in Toscana, fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003 e, dal gennaio 2015, all'interno della prestigiosa collezione Rosewood Hotels&Resorts.**

A partire da domenica 12 giugno 2016 fino a fine agosto, tutte le domeniche, **dalle ore 18.30 alle ore 20.30**, potete vivere l'atmosfera gioiosa e informale di una vera sagra Toscana, in un contesto di rara bellezza, eleganza e unicità.

Nel borgo medievale di Rosewood Castiglion del Bosco, circondati dalle dolci colline dell'incantevole campagna toscana, avvolti dai colori caldi e intensi del tramonto ilcinese, dal sottofondo delle canzoni popolari e dalle creazioni uniche degli artigiani locali, potrete degustare convivialmente un'ampia selezione di piatti tipici della cucina toscana e italiana, di vini regionali e deliziosi aperitivi del Bel Paese. Nell'area **Banco dei Sapori**, la scelta va dalla panzanella toscana, ai carciofi sott'olio, all'insalata di farro e ortaggi; nel **Banco del Salumaio** troverete un trionfo di salumi tipici toscani (tra cui la Finocchiona, il Salame Toscano, sua Maestà la Porchetta). Poi un ricco **Banco del Fattore** dedicato ai tipici formaggi toscani, primo tra tutti il Pecorino, e ancora l'angolo delle **verdure dell'Orto, della Pasta, delle Pizze** rigorosamente cotte nel forno a legna dell'Osteria La Canonica.

E infine, prima dei golosi **dolci**, un omaggio alle **carni cotte alla griglia**; dal Pollo arrosto, alla Rosticciana, alla Salsiccia, alla Costoletta d' Agnello.



-segue-

Pag. 2

Le opzioni di menu sono due: 65€ a persona (bevande escluse) o 90€ a persona (comprensivo di bevande), senza dimenticare il pacchetto esclusivo e fatto su misura per i piccoli ospiti (45€ dai 3 ai 12 anni, gratis per i bambini al di sotto dei tre anni).

In occasione della Festa della domenica entrambi i ristoranti, del resort, l'Osteria La Canonica e Il Ristorante Campo del Drago, rimarranno chiusi.

I due ristoranti saranno invece sempre aperti durante gli altri giorni della settimana.

L'Osteria La Canonica, più rustica ma raffinata, dai piatti semplici e gustosi della tradizione toscana arricchiti dai prodotti freschi dell'orto biologico, è sempre aperta pranzo e cena; il Ristorante Campo del Drago, che propone una cucina raffinata, ispirata alla tradizione regionale italiana ed impreziosita dai prodotti freschi dell'orto biologico circostante, è aperto solo la sera per offrire un'esperienza epica in un'atmosfera accogliente e sobria.

Tra le nuove proposte del menù del Ristorante del Drago, l'Executive Chef Enrico Figliuolo, suggerisce:

come antipasto il "Gambero scottato con fagiolini, ricotta e prosciutto crudo" come primo piatto Spaghetti aglio, olio e peperoncino con scampi e zucchine dal gusto delicato ma deciso, come secondo *Controfiletto di cervo al Brunello di Montalcino*, sedano rapa, lattuga e pere candite e 'dulcis in fundo' Cioccolato fondente, lamponi e caramello salato.

**Scoprite tutte le novità culinarie del menu di Rosewood Castiglion del Bosco
e regalatevi la magia di una domenica in festa!**

Castiglion del Bosco con i suoi 2.000 ettari è una delle tenute più grandi e antiche del territorio di Montalcino. Fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, a partire dal gennaio 2015 ha affidato la gestione a Rosewood Hotels & Resorts diventando così Rosewood Castiglion del Bosco. La tenuta comprende: un resort 5 stelle L con 23 Suite che ha il suo centro nel Borgo nel quale si trovano le rovine dell'antico castello risalenti al 1.100 d.C.; 3 delle 10 Ville con piscina privata; The Spa at Rosewood Castiglion del Bosco; il Ristorante Campo del Drago e l'Osteria La Canonica con piatti della tradizione toscana e



ROSEWOOD
CASTIGLION DEL BOSCO
TUSCANY

segue-

Pag. 3

italiana, sotto la guida dello chef Enrico Figliuolo; un orto biologico e la scuola di cucina e, infine, il Kids Club con le attività del Rose Buds® Children's Program. A Castiglion del Bosco troviamo inoltre la cantina e i suoi 62 ettari di vigneto, dove si producono tutti i vini della tenuta, e il Castiglion del Bosco Golf Club, 18 buche disseminate in 210 ettari di morbidissime colline che danno vita all'unico golf club privato d'Italia.

Rosewood Hotels & Resorts

Rosewood Hotels & Resorts gestisce 18 proprietà uniche in 11 paesi diversi. Ciascun hotel Rosewood incarna la filosofia del brand A Sense of Place per rispecchiare fedelmente la storia, la cultura e le sensibilità di ogni proprietà. Fanno parte della collezione Rosewood alcuni tra i più prestigiosi hotel e resort del mondo, tra cui The Carlyle, un Rosewood Hotel a New York, Rosewood Mansion nella zona di Turtle Creek a Dallas e l'Hôtel de Crillon a Parigi che riaprirà nel 2017. Rosewood Hotels & Resorts prevede di raddoppiare il suo portfolio in 5 anni con 12 nuovi hotel già annunciati.

Per maggiori informazioni: rosewoodhotels.com - [facebook.com/rosewoodhotels](https://www.facebook.com/rosewoodhotels) - Twitter @rosewoodhotels

Per informazioni:

FCOMM via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889

Francesca Pelagotti cell +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it; Laura Marangon cell. +39 3473754169, lauramarangon@fcomm.it

ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO Azzurra Casini Director of Communications cell +39 347 7948082 azzurra.casini@rosewoodhotels.com

