

# ROSEWOOD

## CASTIGLION DEL BOSCO

### ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO A IDENTITÀ GOLOSE 2015

Dall'8 al 10 febbraio l'undicesima edizione del congresso vede per la prima volta la partecipazione dell'eccellenza enogastronomica del Resort di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo.

*Presenti Enrico Figliuolo, Executive Chef di Castiglion del Bosco con le sue creazioni e la gamma di vini e prodotti di eccellenza della Tenuta.*

Montalcino (Siena) febbraio 2015. **Rosewood Castiglion del Bosco, resort italiano situato a Montalcino in Toscana e fondato da Massimo Ferragamo, partecipa per la prima volta all'undicesima edizione di Identità Golose, congresso internazionale di cucina a Milano dal 8 al 10 febbraio 2015.** (MiCo - Milano Congressi - Via Gattamelata - Gate 14 – Milano)

L'edizione 2015, dal tema **Una sana intelligenza**, vede così la presenza di una delle realtà più importanti in Italia nell'offerta enogastronomica di eccellenza.

**Castiglion del Bosco, che a partire da gennaio 2015 ha affidato la gestione a Rosewood Hotels & Resorts diventando Rosewood Castiglion del Bosco, partecipa con la sua ristorazione, rappresentata dallo chef Enrico Figliuolo, e con la gamma di vini prodotti sia a Montalcino (il Brunello di Montalcino DOCG e il Rosso di Montalcino doc), sia nella Proprietà a Riparbella a nord di Bolgheri (Prima Pietra).**

**Enrico Figliuolo**, per rendere omaggio alla Tenuta e al territorio, **cucinerà alcuni dei piatti più rappresentativi della Toscana e punti di riferimento della carta del menù dei 2 Ristoranti di Rosewood Castiglion del Bosco.** Quello di punta **Ristorante Campo del Drago**, una full immersion elegante ma informale nella cultura del cibo toscano, in un ambiente di rara bellezza. E **l'Osteria La Canonica** uno spazio multi-funzionale, una sorta di laboratorio gastronomico tradizionale, dove gli ospiti e i visitatori possono decidere di esplorare un ampio assortimento di esperienze gastronomiche toscane e italiane.

Allo stand, durante la giornata, saranno in degustazione salumi Castiglion del Bosco e formaggi toscani accompagnati dalle mostarde di frutta fatte in casa e dal miele prodotto internamente.

All'orario di punta lo Chef Enrico preparerà: il Risotto al Brunello Castiglion del Bosco con insalata di pere e cipollina; la pappa al pomodoro con gambero scottato.

**In abbinamento verrà offerta una selezione di vini Castiglion del Bosco: Brunello 2010, Prima Pietra 2011, Campo del Drago 2009 e alcune novità in anteprima.**

Nei bellissimi vigneti di proprietà a Montalcino (circa 62 ettari totali) si producono il Brunello di Montalcino DOCG, declinato nella versione base e nel pregiato Brunello di Montalcino *Cru* Campo del Drago e il Rosso di Montalcino doc.

A Riparbella, acquistata da Massimo Ferragamo nel 2002, sono presenti 11 ettari di vigneti dove sono stati impiantati Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot e vengono prodotti due rossi complessi e potenti: Prima Pietra, cuvée di tutti vitigni presenti in azienda e Dainero, a base di Merlot con un 10% di Sangiovese proveniente dalla tenuta di Castiglion del Bosco.

## BIOGRAFIA DI ENRICO FIGLIUOLO

Salernitano, classe 1979, **Enrico Figliuolo** coltiva la passione per la cucina già fin da piccolo. Diplomatosi a pieni voti all'istituto Alberghiero "R. Virtuoso" di Salerno fa subito importanti esperienze come *commis* in rinomati Hotel di lusso in Italia e all'estero.

Ma è a partire dal 2003 che ha davvero inizio il suo percorso nel mondo dell'alta cucina sia a livello nazionale che internazionale: all'Hotel Pitrezza di Porto Cervo, poi al Bvlgari Hotels & resorts 5\*L dove affianca come *Sous Chef* Adelio Sironi., così anche al Ristorante Madai a Portocervo, rimanendone Assistant per 6 anni.

La sua esperienza viene arricchita ulteriormente dall'aver lavorato, anche se per brevi periodi, all'Atelier de Joel Robuchon (2 stelle Michelin in Parigi e tra i 20 top ristoranti nel Mondo) e al Ristorante Le Gavroche 2 stelle Michelin a Londra

**Dal febbraio 2012 ricopre la carica di Executive di Chef Castiglion del Bosco Hotel 5\*L , oggi Rosewood Castiglion del Bosco**, dove è responsabile di tutta la ristorazione.

*Castiglion del Bosco con i suoi 2000 ettari è una delle Tenute più grandi e antiche del territorio di Montalcino, di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo dal 2003 e tra le aziende fondatrici del Consorzio Brunello di Montalcino nel 1967. A partire dal gennaio 2015 ha affidato la gestione a Rosewoog Hotels & Resorts diventando così **Rosewood Castiglion del Bosco**.*

*La tenuta comprende: un resort a 5 stelle L con 23 Suite che ha il suo centro nel Borgo nel quale si trovano le rovine dell'antico castello risalenti al 1100 d. C; 10 Ville con piscina privata; una Spa; i vigneti, divisi in due corpi principali: Capanna, di 42 ettari e Gauggiole di 20 ettari; la cantina dove si producono tutti i vini di Castiglion del Bosco, inclusi i vini dell'altra proprietà di Massimo Ferragamo, Prima Pietra, che si trova a Riparbella; il Ristorante Campo del Drago sotto la guida dello chef Enrico Figliuolo; l'Osteria La Canonica con piatti della tradizione toscana e italiana; un orto biologico e la scuola di cucina; dal 2011 il Castiglion del Bosco Golf Club (l'unico golf club privato in Italia): 18 buche disseminate in 210 ettari di morbide colline.*

Per informazioni:

**Fcomm** via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889 Francesca Pelagotti cell +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it - Valentina Berti cell +39 342 0686448, valentinaberti@fcomm.it -

**Castiglion del Bosco** Azzurra Casini Marketing Manager cell +39 347 794808