

Il brunch pasquale a **Rosewood Castiglion del Bosco**



MONTALCINO (SI) – Quest’anno festeggiate la Pasqua con la famiglia o gli amici nel cuore della Toscana, circondati da bellezza, eleganza e dal panorama mozzafiato della Val d’Orcia. **Rosewood Castiglion del Bosco**, resort 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**, riapre il 13 aprile e per domenica 16 organizza uno speciale brunch pasquale aperto al pubblico, anche ai non residenti nel Resort.

Il **brunch di Pasqua**, novità imperdibile per i palati fini e gli amanti del buono e del bello senza limiti, sarà ricco, interattivo e pieno di delizie dolci e salate, un’ampia selezione del meglio della cucina toscana e italiana.

Il tutto al **Ristorante Campo del Drago**, nel cuore del borgo, elegante e accogliente, con una terrazza dall’affaccio mozzafiato sulle valli circostanti della Val d’Orcia, per creare un’atmosfera intima e informale.

Il brunch sarà incentrato sulle preparazioni tipiche Pasquali, interpretate con maestria dallo **Chef Enrico Figliuolo**, responsabile della ristorazione a **Rosewood Castiglion del Bosco**.

I protagonisti saranno i formaggi biologici, i salumi prodotti con i maiali della fattoria interna al resort, le carni come la bistecca e l’agnello pasquale e le altre specialità crude preparate al momento. Inoltre le verdure di stagione dell’Orto biologico a pochi passi dal ristorante: carciofi, asparagi, fave presenti nel percorso delle insalate, le uova ripiene, le tradizionali torte salate e la panzanella toscana.

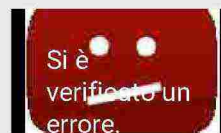
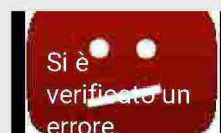
Dalla cucina i ravioli maremmani, la pappa al pomodoro e il risotto con il pecorino e i carciofi.



EDITORIALI

IL POTERE DELL’IGNORANZA

Il problema non è Tripadvisor: lo dico ai numerosi ristoratori che mi hanno inviato le lettere di sedicenti agenzie che vendono recensioni positive, chiedendomi come difendersi in un sistema di web reputation chiaramente...



LA CULTURA DEL BENESSERE IL TRITACARNE DELL’INFORMAZIONE MEDIATICA

I personaggi pubblici e la loro attendibilità

Ebbene sì, mi ci trovo dentro e

Gli ospiti, potranno eccezionalmente accedere in cucina per prendere i piatti caldi, dove lo chef li aspetterà con le carni e ancora verdure per tutti i gusti.

Per chiudere: la selezione dei dolci dello chef pasticciere, la tipica colomba pasquale accompagnata dal vin santo che per l'occasione si trasforma in zabaione, e tante piccole dolcezze, oltre al cioccolato in un angolo dedicato.

In questo percorso e trionfo di bontà **una nota d'eccezione: saranno presenti 3 produttori locali di eccellenza:** un'occasione golosa e speciale per conoscere chi produce prodotti toscani di massima qualità e lasciarsi affascinare dalla passione che da sempre anima il loro mestiere.

1. **Simone Fracassi, proprietario della Macelleria Fracassi** che selezionerà le carni. Grande artigiano della norcineria toscana, e profondo conoscitore e ambasciatore di quella tradizione della qualità di cui molti parlano ma pochi ne comprendono la vera essenza.

2. **Podere il Casale**, fattoria biodinamica situata nei pressi di Pienza, nella toscana del sud, in provincia di Siena, che fornirà tutti i formaggi.

Nel caseificio della fattoria vengono prodotti formaggi di pecora (pecorini) e di capra (caprini), ricotta, feta e quark che potranno essere degustati per il brunch pasquale.

3. **Vestri**, che gestirà l'angolo del cioccolato.

Da oltre trent'anni l'azienda porta avanti una grande tradizione di cioccolateria che si basa sulla peculiarità del prodotto nella sfida del gusto. Vestri trasforma il prezioso frutto centroamericano, il vero Tesoro del Nuovo Mondo, in creazioni uniche, che giocano sull'estrema qualità produttiva e sulla delicatezza finale.

Il brunch avrà inizio alle 12.30 fino alle 15.00.

Prezzo: € 75 pp, acqua e caffè inclusi. Metà prezzo per i bambini fino a 12 anni.

Per informazioni e prenotazioni: cdelbosco@rosewoodhotels.com – +39 0577 1913001.

Prima o dopo, **immancabile una visita nella cantina di Castiglion del Bosco con degustazione dei suoi vini** (prenotazione consigliata).

I tour e le degustazioni proposte non sono solo una visita in cantina, ma un vero e proprio viaggio attraverso la toscana più bella dove il paesaggio naturale incontaminato, la tradizione, la cultura e l'artigianalità incontrano l'attenzione al dettaglio e l'eleganza.

La scelta è ampia: dalla Wine Experience (tour del vigneto, visita della cantina e degustazione), a una degustazione guidata di più vini in abbinamento a una selezione di diversi formaggi italiani, fino a una verticale di Brunello, una straordinaria degustazione di sette pregevoli annate di Brunello di Montalcino **Castiglion del Bosco**.

Per informazioni e prenotazioni **cantina:** wine@castigliondebosco.com – Tel. 0577 1913750

Le ville

Le 11 ville di lusso, ricavate dai casali ristrutturati originari del diciassettesimo e diciottesimo secolo, riflettono il continuo divenire del territorio toscano. Caratterizzate da pietra, legno, pezzi d'antiquariato e arredi su misura, gli eleganti interni si distinguono per i loro colori tipici senesi, i pezzi d'artigianato e i bei tessuti. Le ville, che dispongono dalle tre alle sei stanze da letto, sono tutte provviste di piscina privata riscaldata e molte offrono un forno a legna, un sistema home theater o campi da tennis privati.

devo dire che non è sempre facile gestire la situazione. Essere ospitato in televisione offre indubbiamente i vantaggi della "visibilità" ma molto spesso obbliga a stare...



ALESSANDRO MAGNUM

QUANTO COSTANO I VINI PIÙ CARI E PREZIOSI AL MONDO

Se è vero che è la domanda che fa l'offerta, se è vero che per quanto riguarda i vini rari i prosumers sono una piccolissima nicchia elitaria (sarà corretto parlare di prosumer, nel...



LA SCELTA VEGANA

ALIMENTAZIONE VEGANA NELLO SPORT

È possibile e dà una marcia in più

Adottare un'alimentazione 100% vegetale è la scelta ottimale per chi pratica sport sia a livello amatoriale, sia ad alto livello agonistico. Lo sportivo che si nutre di cereali integrali, legumi, verdura, frutta, frutta...



Rosewood Castiglion del Bosco

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 11 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 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 morbide 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.



Articoli correlati



A Londra la "rivoluzione silenziosa" del Soave



Marco Keller vende Logonovo ai Marchesi Frescobaldi...



Dalle Stalle alle Stelle 2017: Chianina e Syrah in...



Grandi Langhe Docg: palcoscenico internazionale de...



Lavoro: chef? Meclio

La Tavola di Gourmondo

La ristorazione stellata incontra i giovani!

★★★★★

Clicca e scopri i menu riservati!

www.latavoladigourmondo.it

I nuovi brodi granulari Knorr: la stessa qualità di sempre, ora anche senza glutine

Unilever Food Solutions

SICUREZZA A TAVOLA

MANOVRE DI DISOSTRUZIONE
RIANIMAZIONE CARDIOPOLMONARE

SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA

DIVINE CREAZIONI

L'Invitato
OSPECIALE
Speciale.it

Invita o fatti invitare... diventa Speciale!