

ITALIA FOOD

and

TRAVEL

PESCHE
Seducenti frutti

CHEF
*Heinz Beck
il maestro*

BORDEAUX
Identità dinamica

Vegano
*Verdi e sane
avventure*



**Forte
Village**
Lusso stellato

SANTORINI
Luogo magico

Triglia
Storia colorata

VENEZIA
Esperienze di gusto

Cucina italiana d'eccellenza

ASSOCIAZIONE LE SOSTE

LUGLIO/AGOSTO 2018 N°3 €4,90

ISSN: 2464-9309

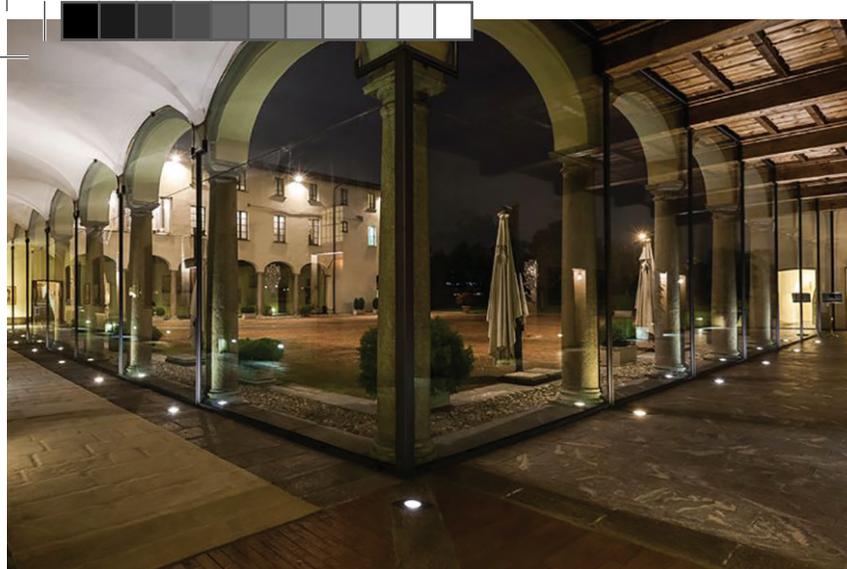
80003



9 772465 037006

CH OT 8,00 CH

Ristoranti **Provati&Gustati** **Vino** **Viaggi** **Food** **Ricette** **News**



Hotel *news*

PARIGI HOTEL DE CRILLON

L'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, riaperto lo scorso 5 luglio dopo un'intensa attività di ristrutturazione durata quattro anni, propone un ampio programma dedicato all'uomo, alla cura del corpo e agli oggetti personali da lui più amati. Nella Sense, A Rosewood Spa, sarà possibile usufruire dell'offerta benessere Faites-vous chouchouter (Fatevi coccolare). Grazie al connubio tra La Barbière de Paris, atelier di lunga tradizione ed esperienza, e Devoir de Court, dedicato all'arte del cuoio, la Spa dell'Hotel presenta due esclusivi voucher regalo. Comodamente seduti su splendide poltrone Belmont, i clienti avranno a disposizione un team specializzato di La Barbière de Paris e potranno usufruire di un programma che include una diagnosi dettagliata, consigli su misura, taglio della barba e un'applicazione di siero per un effetto vellutato, con garanzia di relax e ottimi risultati. L'esperienza prosegue con un trattamento della durata di mezz'ora, offerto da Devoir de Court, che darà nuova vita ad accessori in pelle, rendendoli degli esclusivi oggetti da collezione. 10, Place de la Concorde, Parigi, +33 1 44 71 15 00 rosewoodhotels.com/en/hotel-de-crillon

MILANO: GRAN HOTEL VILLA TORRETTA

Hilton ha firmato un accordo di franchising con GdF Hotel Srl per aprire il Grand Hotel Villa Torretta Milan Sesto, Curio Collection by Hilton. L'hotel verrà inaugurato entro la fine dell'anno e si unirà ai due hotel di Curio Collection by Hilton in Italia, già operativi a Roma e in Toscana. Ricavato da una villa del XVI secolo, un tempo casa di campagna delle famiglie aristocratiche milanesi, il suo progetto di restauro e di rinnovamento del 2002 ha previsto anche un interessante recupero degli elementi storici rinascimentali presenti, tra i quali affreschi di inestimabile valore, che ora decorano le aree pubbliche dell'hotel e alcune delle sue 77 camere e suite. "Questa proprietà, decisamente unica nel suo genere, è un'aggiunta straordinaria al nostro portfolio del brand Curio Collection by Hilton, in costante crescita, che conta oggi in Europa oltre 20 hotel tra quelli già aperti e quelli in pipeline", ha affermato Patrick Fitzgibbon, senior vice president, development, EMEA, Hilton. "La storia della villa, la posizione panoramica vicino a Milano e una serie di attrazioni come il famoso circuito automobilistico di Monza, renderanno l'hotel una piacevole aggiunta alle offerte alberghiere della città." curiocollection3.hilton.com

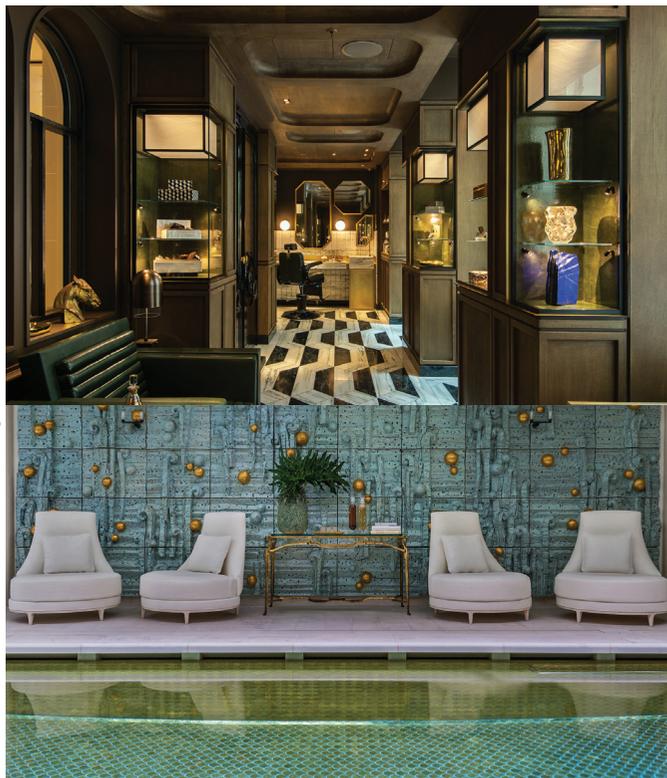


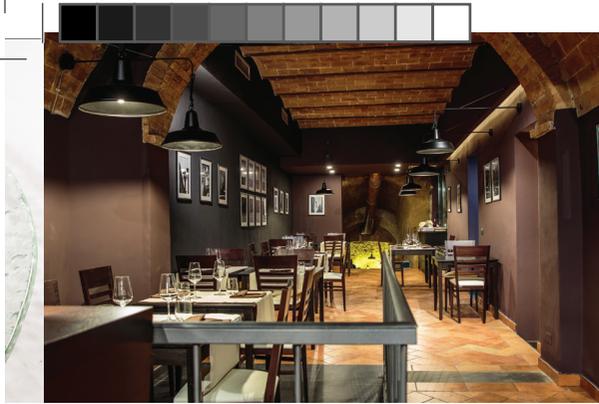
FORTE DEI MARMI

HOTEL PRINCIPE

Principe Forte dei Marmi è il boutique hotel e spa più esclusivo della Versilia, dove trascorrere una vacanza "glam & chic". Le sue 28 camere, di cui 15 suite, sono inserite all'interno di una struttura lineare in stile contemporaneo, con interni e arredi di gran pregio delle firme più famose del design italiano. A completare l'offerta la straordinaria EGOISTA Wellness spa, disposta su 400 mq, Lux Lucis il ristorante di punta dell'Hotel insignito della stella Michelin che offre una cucina toscana contemporanea. Il Principe Restaurant, che rivisita piatti tipici della tradizione locale, e il "67" Sky Lounge Bar, il famoso locale situato all'ultimo piano dell'hotel che offre una vista mozzafiato su tutta la Versilia, considerato l'indirizzo più "glam" di Forte dei Marmi. principefortedeimarmi.com

Testi: redazione. Immagini: le aziende citate





PARTICOLARE SIENA

Alle porte del centro storico della città di Siena, perla della Toscana lungo la via Francigena, vi accoglie il ristorante Particolare, un progetto innovativo che unisce due famiglie, la Val d' Orcia e Siena. Una famiglia con trent'anni di esperienza nella ristorazione, un sogno che diventa realtà. particolaredisiena.com



IL BORRO BISTROT

All'interno della Tenuta Il Borro, azienda agricola e vitivinicola biologica di proprietà di Ferruccio Ferragamo e antico borgo medievale sito nel bacino del Valdarno di Sopra, si inaugura l'arrivo dell'estate con un calendario di eventi dedicati al gusto. Un tono informale e chic è il concept di ristorazione che viene proposta, veloce di qualità in un ambiente caldo ed elegante. Luogo ideale dove poter gustare spuntini sfiziosi e menu caratteristici toscani. L'offerta gastronomica, gestita dall'executive chef Andrea Campani e dal suo staff, rende omaggio alla sua terra: la Toscana. Particolare attenzione è data agli ingredienti, sempre freschi e stagionali che provengono dall'Orto biologico de Il Borro. Da Giugno ogni venerdì sera il Bistro si vestirà a festa per l'esclusivo Pool Party. ilborro.it



Da Lecce a Milano: Pescheria con Cottura

Daniele e Fabio Ingrosso imprenditori leccesi reinterpretano l'idea del ristorante salentino in stile meneghino. “Al di là della tecnica, alla Pescheria con Cottura offriamo un'esperienza”.

Pescheria con Cottura Milano apre in via Tito Speri 7 alle spalle dei grattacieli milanesi, tra Eataly e Corso Como, in uno dei quartieri dinamici della città che sta diventando il nuovo Distretto dell'enogastronomia. Pescheria con Cottura è un ristorante di pesce elegante ed accogliente, “banco-centrico” perché organizzato proprio attorno al banco della Pescheria da dove scegliere e ordinare il proprio pasto, scoprire decine di pesci e crostacei, sentire idee di ricette e preparazioni nuove ogni giorno. Pescheria con Cottura ha radici e imprinting appassionatamente pugliesi e italiane, ma vuole raccontare e portare in degustazione tutto il pesce del Mediterraneo, dalla Grecia alla Turchia, dall'Italia alle isole lontane attraverso sapori, spezie, tecniche e preparazioni. Il viaggio ideale a bordo di Pescheria con Cottura attraverso il Mediterraneo continua attraverso la scelta dei vini e il cocktail bar ricco di distillati e miscele esotiche, raffinatissime che compongono oltre 11 signature drinks inediti. Dal bancone all'ordine – Pescheria con Cottura esplora un concetto semplice ed accogliente: dopo una sosta al bancone per scoprire il pescato del giorno e le proposte della cucina, il commensale viene accompagnato al tavolo con il piacere di poter scegliere, chiedere, scoprire. Ad orientare e consigliare l'ospite c'è Mimmo Persano, direttore del locale, viaggiatore e virtuoso della preparazione del pesce in ogni sua variazione. Una carta dei vini raffinata propone più di 120 etichette italiane e straniere oltre ad ottime proposte al calice per chi ama abbinare il vino giusto a ogni piatto che assaggia, cambiando etichetta a ogni portata. +39 02 6572301 Via Tito Speri 7 Milano

