



**IL 15 GIUGNO RIAPRE  
BORGO SAN FELICE:  
AL VIA LA STAGIONE RICCA DI IMPERDIBILI NOVITÀ**

*La cucina stellata dell'Executive Chef Juan Quintero,  
The Botanic Spa con le nuove esperienze di benessere,  
i vini della pluripremiata cantina e molto altro ancora.  
Per soggiorni rigeneranti nel cuore del Chianti Classico.*

*Castelnuovo Berardenga, giugno 2021*

**Borgo San Felice**, il Relais & Châteaux a cinque stelle immerso nella campagna toscana del Senese di proprietà del Gruppo Allianz, **annuncia la riapertura il 15 giugno e presenta l'ampia offerta di esperienze della nuova stagione**, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza ed igienico-sanitarie in vigore.

Il resort accoglie i propri ospiti per soggiorni all'insegna di bellezza, natura incontaminata, tradizione culinaria toscana e autentico benessere, in un luogo ricco di storia e di assoluto fascino.

Nelle **camere, Suites e Deluxe**, restaurate secondo lo *Stile San Felice* con tonalità accoglienti e calde, materiali naturali, legno e travertino, si respirano raffinate atmosfere d'altri tempi e si gode la vista ineguagliabile sui vigneti e sugli scorci più caratteristici dell'antico Borgo Medievale. A pochi passi, **Villa Casanova e Villa Colonna**, circondate da un ampio giardino con piscina, combinano la pace e la semplicità della vita bucolica agli agi degli esclusivi servizi offerti dall'Hotel di cui gli ospiti possono disporre: dalla consegna della spesa in Villa all'acquisto delle primizie dell'Orto Felice, dalle pulizie bisettimanali o su richiesta alla possibilità di organizzare barbecue nel proprio dehors con gli chef dei ristoranti del Borgo.

A rendere ancora più indimenticabile il soggiorno, ci sono le esperienze gastronomiche firmate dall'Executive Chef Juan Quintero che, sotto la supervisione del pluristellato Chef Enrico Bartolini, guida i due ristoranti del resort: **Il Poggio Rosso - che ha conquistato l'ambito riconoscimento della Stella Michelin - e l'Osteria del Grigio.**





Il **Ristorante Poggio Rosso** presenta il nuovo menu: un viaggio culinario che evoca toscanità, con audaci richiami alla tradizione gastronomica della Colombia, terra di origine dello Chef a cui è profondamente legato. Lo Chef Quintero, infatti, ha selezionato personalmente le migliori materie prime colombiane quali ingredienti delle sue creazioni. Tra queste il finissimo ed aromatico cacao “Cordillera”, proveniente dalla filiera sostenibile e unico al mondo, e un pregiato caffè monorigine, espressione pura del suo *terroir*. Non mancano nella carta i *signature dish* dello Chef - come l’amuse-bouche *Panforte Quintero*, rivisitazione salata del tradizionale panforte senese - ai quali si aggiungono nuovi piatti a base di eccellenze locali, reinterpretate con estro e professionalità, tra cui lo *Stufato di Lumache dell’Argentario*. Un omaggio alla Colombia, il dessert con frutta esotica e le essenze del Giardino delle Erbe Buone di Borgo San Felice è ispirato ai capolavori del pittore e scultore Fernando Botero, che da molti anni vive in Toscana.

**Quest’anno riapre solo a cena l’Osteria del Grigio**, con la sua formula di cucina familiare e tradizionale. All’ombra della loggia immersa nel verde, nella romantica atmosfera della campagna chiantigiana, la cucina toscana fa da protagonista insieme ai classici italiani - come pasta fatta in casa, arrosti e carni alla griglia - accompagnati dai vini San Felice, espressione del ricco potenziale enologico locale.

Il **Bar Archi all’Aperto**, con la terrazza esterna che si affaccia sulla piscina, rimane a disposizione degli ospiti tutto il giorno con i suoi Snack Menu per pranzo, per un “tea time” con pasticcini alle cinque e per cocktail e aperitivi da assaporare al tramonto per magici momenti di relax.

All’interno dell’antico frantoio, **The Botanic Spa**, incantevole rifugio di benessere dedicato alla cura del corpo, rinnova la sua offerta con **tre nuove linee di prodotti esclusivi**:

- **CODAGE**
- **la linea Spagirica di Maria Candida Gentile**
- **la linea Antologia del Dott. Gian Maria Amatori**





La linea di prodotti professionali della maison francese **CODAGE** offre, in associazione a tecniche specifiche, trattamenti per il viso e per il corpo fondati sull'idea di ultra-personalizzazione; **la linea Spagirica di Maria Candida Gentile, Maître Parfumeur italiana riconosciuta a livello internazionale**, ripropone un sapere dalle antichissime origini che, attraverso la trasformazione alchemica dei principi attivi di derivazione vegetale, sprigiona i suoi effetti benefici sul corpo e sulla mente; infine **la linea Antologia del Dott. Gian Maria Amatori** che, con formule dedicate all'anti-aging e alla vinoterapia, dona una cosmesi di altissima qualità.

Sono tutti brand di cosmetica che rispettano rigorosi standard qualitativi e protocolli scientifici attenti alla sostenibilità, valori imprescindibili della filosofia di Borgo San Felice.

Chi desidera ritrovare nuova energia e tenersi in forma svolgendo attività sportive e a contatto con la natura può beneficiare della piscina riscaldata, di due campi da tennis e di una palestra indoor. L'Hotel mette a disposizione delle e-bike Pirelli CYCL-e con pedalata assistita e mountain bike, mentre in prossimità del Borgo si trovano un campo di bocce, un campo da golf, aree in cui praticare equitazione e, per gli appassionati, il Villa a Sesta Polo & Equestrian Club, uno tra i più importanti club di polo d'Europa. Sono a disposizione, inoltre, un eliporto e due postazioni Tesla charging per la ricarica di veicoli elettrici.

Il ventaglio di opportunità volte al miglioramento e al raggiungimento di un equilibrio psico-fisico completo si arricchisce con **il metodo Wellbeing**. Creato dal **Dott. Luca Naitana**, biologo nutrizionista, si prefigge di educare ad un **nuovo concetto di benessere** che si sviluppa su quattro pilastri fondamentali: Nutrizione, Depurazione, Equilibrio acido-basico e Salute Intestinale. Sulla base di questo approccio, gli ospiti potranno scegliere tra diversi percorsi - Detox, Antistress-Difese Immunitarie e Antiaging – potendo contare su un team di esperti a loro disposizione.

L'estate del Borgo sarà animata da imperdibili appuntamenti rivolti agli ospiti e al pubblico esterno nel rigoroso rispetto dei protocolli anti-Covid 19 vigenti:

- **“Griglia e Brunello in Piazza”** - nei mesi di luglio, agosto e settembre: la suggestiva Piazza di San Felice farà da cornice a serate di degustazione delle migliori carni toscane alla griglia accompagnate dal Brunello di Montalcino Campogiovanni.





- **“La notte di San Lorenzo” - 10 agosto 2021:** un evento per ammirare il cielo e le stelle cadenti nella magica notte di San Lorenzo, guidati dagli esperti dell'Associazione Astrofili di Siena, circondati dallo scenario suggestivo dei filari di viti a pochi passi dall'Orto Felice. L'evento sarà preceduto da un aperitivo per godere il tramonto nell'incantevole piazza del Borgo.

Inoltre, i Wine Tours presso la pluripremiata cantina di San Felice offrono ad enoappassionati, esperti e curiosi l'occasione di scoprire i segreti del Metodo San Felice, alla base della produzione delle rinomate etichette.

*“La riapertura è sempre un momento molto emozionante e quest'anno, per le ragioni che tutti conosciamo, lo sarà ancora di più. Sono tante le novità che non vediamo l'ora di far vivere agli ospiti: dalle esperienze gourmet al ristorante una stella Michelin Il Poggio Rosso, all'offerta benessere della The Botanic Spa con i trattamenti e le nuove linee prodotte di altissima qualità.” - dichiara Danilo Guerrini, Maître de Maison di Borgo San Felice. “Quello che non cambierà sarà la bellezza senza tempo di un luogo in cui sentirsi come a casa, rimanendo ogni volta sorpresi dal suo fascino e dall'unicità di questo meraviglioso angolo del Chianti Classico Senese.”*



## **BORGO SAN FELICE**

Borgo San Felice è un albergo diffuso a 5 stelle immerso nell'iconica campagna toscana del Senese. Parte del Gruppo Allianz dagli anni '70, dal 1992 è l'unico Relais & Châteaux del Chianti Classico e al contempo un Wine Resort: i vigneti e gli uliveti di proprietà che lo circondano, insieme alla Tenuta Campogiovanni a sud di Montalcino e alla tenuta Bell'Aja a Bolgheri, sono lo scenario delle attività vitivinicole aziendali.

Oltre a 29 camere e 31 suite nell'antico borgo medievale, la struttura comprende 2 ristoranti, piscina, palestra, campi da tennis, Spa e, appena fuori dal Borgo, 2 ville arricchiscono l'offerta per esperienze su misura con a disposizione tutti i servizi dell'Hotel.

La ristorazione è gestita dall'Executive Chef Juan Quintero, in collaborazione con lo Chef pluristellato Enrico Bartolini, nei due ristoranti del Borgo: il Poggio Rosso, intimo ed elegante, con una proposta gourmet ricercata e l'Osteria del Grigio, che fa da complemento con una formula di cucina più semplice, nello spirito familiare della tradizione toscana.

Tra i progetti di responsabilità sociale dell'azienda spicca l'Orto Felice, promosso dalla Fondazione Allianz UMANA MENTE, che vede coinvolti giovani diversamente abili e alcuni anziani residenti della zona, per un trasferimento di sapere legato alle tradizioni del territorio unico nel suo genere.

Dal 2007 il Consiglio di Amministrazione di Borgo San Felice è presieduto da Mario Cuccia.

Il Maître de Maison Danilo Guerrini coordina uno staff di 80 persone con l'esperienza consolidata nell'ospitalità a 5 stelle e con il garbo e l'attenzione tipica del "padrone di casa".

## **PER INFORMAZIONI**

Responsabile Comunicazione & Marketing San Felice  
Daria Triolo  
d.triolo@sanfelice.com

## **UFFICIO STAMPA**

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,  
Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it  
Costanza Giustiniani Cell. +39 3420686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it  
Leila Caramanico Cell. + 39 3805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it

