



(/media/k2/items/cache/cb861702a4d0f2a8c73f41c0c4760a8f_XL.jpg)

NATALE E CAPODANNO TRA ARTE E FOOD CON DUETORRIHOTELS



18th Dic Turismo enogastronomico (</it/news/turismo-enogastronomico.html>)

Il periodo delle Feste accresce il fascino delle città d'arte italiane: intorno alle strutture del Gruppo Duetorrihotels, ospitate in palazzi storici, si articolano speciali proposte che uniscono cultura e amore per la gastronomia,

con cene e menu speciali per Natale e Capodanno.

Appuntamento a Bologna con i Rivoluzionari del '900 e i muralisti messicani, a Firenze con Zeffirelli, a Genova con Pablo Picasso e a Verona con Fernando Botero.

In inverno le città d'arte italiane acquisiscono un fascino particolare: questione di atmosfera, di luci, di offerte culturali e glamour all'insegna del Made in Italy. Una stagione perfetta per esplorare i centri storici, dedicarsi allo shopping, visitare musei, passeggiare per mercatini di Natale. Le strutture luxury del Gruppo Duetorrihotels, nel cuore di alcune tra le più belle città italiane, Bologna, Firenze, Verona e Genova, hanno in serbo varie proposte originali.

[Grand Hotel Majestic: Bologna, la "dotta" e la "ghiotta"](#)



Bologna in inverno è ricca di atmosfera: la fredda luce invernale crea un piacevole contrasto con le tonalità calde degli edifici e dei portici. Il Grand Hotel Majestic già Baglioni è il luogo ideale da dove partire per immergersi nel fascino delle Feste. L'unico 5 stelle Lusso della città è hospitality partner delle più importanti mostre della stagione, l'esposizione sui "rivoluzionari del '900", come Duchamp, Maigritte e Dalí, a Palazzo Albergati, a pochi minuti a piedi dall'hotel, e la celebre "mostra sospesa" dei messicani Orozco, Rivera, Siqueiros a Palazzo Fava, attiguo al Majestic. Il Majestic inoltre custodisce al proprio interno veri tesori artistici e storici come il "Camerino d'Europa", un capolavoro cinquecentesco dei fratelli Carracci, e i resti di una pavimentazione dell'epoca imperiale romana.

Non mancano poi le tentazioni gastronomiche a cura del ristorante I Carracci, tre forchette Michelin. Tra le ricette del pranzo di Natale, le specialità tradizionali della cucina emiliana e le eccellenze locali come la Scottona bianca modenese, razza bovina autoctona, oltre ai prodotti di stagione - castagne, porcini, nocciole - che arricchiscono i piatti elaborati dall'Executive chef Claudio Sordi. Il cenone di San Silvestro è un'armonia di sapori, tra i quali si distinguono le specialità di terra - il foie gras, il riso Carnaroli del Monferrato, l'arancia di Ribera - e quelle di mare, come il gambero di Sicilia, l'acciuga di Cetara, l'aragosta e lo scampo.

Bernini Palace: Firenze tra arte classica e moderna



Museo Franco Zeffirelli, che espone oltre 250 bozzetti di scena, disegni e figurini di costumi del Maestro del cinema. Anche in pieno inverno il vicino giardino di Boboli è capace di sorprendere, grazie alle sculture monumentali del celebre scultore Helidon Xhixha. Il Bernini Palace è a sua volta uno scrigno di tesori: ai piani superiori si trova una sala colazione unica, con affreschi ottocenteschi che ritraggono i protagonisti del Risorgimento, da Garibaldi a Cavour. La sala ospitava i senatori e i deputati del Parlamento all'epoca di Firenze capitale del Regno d'Italia. Per non parlare delle atmosfere speciali del Tuscan Floor, un intero piano che fonde un tocco rinascimentale ed echi orientali.

Le Feste sono l'occasione migliore per scoprire le proposte del ristorante La Chiostrina. A Natale si possono assaporare gli aromi del guanciale di cinta Senese e dell'osso buco fondente alla gremolada di lime, che figurano in menu insieme ai profumati prodotti di stagione, come le castagne, la ricotta di pecora, la zucca, la patata del Mugello. Capodanno si festeggia con ricette che uniscono tradizione e innovazione, come il Gambero di Santa Margherita Ligure in tartare, mascarpone erborinato e passion fruit, o l'Anatra Mulard e crema di cassis, servita con una terrina di foie gras fichi, mela verde e sorbetto d'arancia amara.

Hotel Bristol Palace: Genova nel segno di Pablo Picasso



un ottimo punto di partenza per scoprire il suo fascino. A partire dalla mostra su Pablo Picasso ospitata dall'appartamento del Doge di Palazzo Ducale, a pochi passi dall'hotel. L'occasione per immergersi nell'universo artistico del pittore forse più iconico del '900. Il Bristol Palace offre ai suoi ospiti una speciale proposta dedicata a Pablo Picasso, che include il pernottamento, la colazione e un coupon valido per l'acquisto, a tariffa ridotta, dei biglietti per l'esposizione. Gli ospiti sono invitati inoltre a scoprire le proposte gastronomiche del ristorante Giotto. A Natale, in menu, troveranno piatti di terra e di mare: tra le ricette esclusive, l'ombrina "bocca d'oro" cotta al forno, su emulsione di Burrata Pugliese e datterini e il filetto di maialino laccato al miele di mandarini tardivi di Ciaculli (Presidio slow food). Tra i vini, etichette espressione del territorio come il Vermentino Colli di Luni "Lvunae" – Bosoni e eccellenze vinicole italiane come il Barbera D'Asti DOCG "Fiulot" – Prunotto, del Monferrato. In occasione del cenone di Capodanno la proposta del Bristol si arricchisce di ulteriori sfumature di gusto. Tra le ricette, le lune ripiene di baccalà mantecato con battuta di gamberi di Mazara al profumo di limone e la rollata di coniglio ripieno alle castagne con chutney di mele Fuji. Il tutto da abbinare con Gavi di Gavi DOCG etichettato da Villa Sparina e l'Aglianico IGT di Mastroberardino.

Due Torri Hotel: Verona festeggia l'anniversario di Botero





Questo inverno la città più romantica d'Italia, "casa" di Romeo e Giulietta e dell'Arena, ospita lo stile fiabesco e fantastico di Fernando Botero. Come sempre, il Due Torri Hotel è in prima fila nella promozione degli eventi culturali che rendono unica la città: il 5 stelle ha creato un pacchetto che comprende, oltre alla ricca colazione a buffet, un biglietto gratuito per l'esposizione. Il grande artista sudamericano ha scelto di concludere i festeggiamenti per il suo 85esimo compleanno e per i suoi 50 anni di carriera proprio ad AMO-Palazzo Forti, a pochi passi dal Due Torri Hotel. Non solo: rimanendo in tema artistico, il Due Torri Hotel nasconde un tesoro, l'Arena Casarini, recentemente ristrutturata dal Gruppo Duetorrihotels, firmata da Pino Casarini, uno dei maestri affreschisti del secolo scorso.

L'Hotel propone di festeggiare la vigilia di Natale e il 25 dicembre con i piatti innovativi creati dall'Executive Chef Roberto Ottone, accompagnati da una prestigiosa carta dei vini. Tra i piatti, "grandi classici" rivisitati con creatività, come il cuor di baccala mantecato e l'astice e cappone nel giardino di piccole verdure e caviale di tartufo e il lingotto di salmone "Loch Fyne" cotto sulla pelle.

A Capodanno si saluterà il 2018 con le note della Detroit Band, sax e voce, e con un nuovo menu. Spiccano, in particolare, il dentice farcito di gamberi rossi e alga nori e l'originale dessert: quiche al cremino e maracuja, frutta secca sabbiata e candita in salsa di pandoro e pop corn. Infine, i vini: un assortimento di altissimo livello, con Trentino Brut M.C. Doc 'Grai' – Giorgio Grai, Soave Classico Doc Monte Carbonare 2015 – Soavia, Vermentino Bolgheri 'Solo Sole' Doc 2016 – Poggio al Tesoro e Recioto di Soave Docg 2013 – Rocca Sveva. A richiesta, è disponibile la Carta degli Champagne.

DUETORRIHOTELS

Grand Hotel Majestic "già Baglioni"****L, Bologna (The Leading Hotels of the World, Locali Storici d'Italia)

Due Torri Hotel****, Verona (Locali Storici d'Italia, The Leading Hotels of the World)

Hotel Bernini Palace****, Firenze (Locali Storici d'Italia, Preferred Hotels & Resorts, LVX)