

## ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO: UNA STAGIONE DI APPUNTAMENTI CON IL GUSTO



Cene “A casa dello chef”, serate gastronomiche a tema, cinema all’aperto, brunch, feste della domenica: questo e molto altro accadrà a Rosewood Castiglion del Bosco per una stagione di appuntamenti con il gusto.

Rosewood Castiglion del Bosco: una stagione di appuntamenti con il gusto

**M**ontalcino ([Siena](#)), maggio 2018. Rosewood Castiglion del Bosco, [resort situato a Montalcino](#), nel [cuore della Toscana](#), fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003 e, da gennaio 2015 all’interno della prestigiosa collezione Rosewood Hotels & Resorts, inaugura un ricco programma di iniziative gastronomiche e culturali aperte al pubblico.



## La nuova stagione

La nuova stagione, iniziata lo scorso 29 marzo (mentre le 11 Ville del resort sono rimaste sempre aperte, anche durante il periodo invernale), presenta un ampio calendario di appuntamenti dedicati al gusto, alla cucina, e ai migliori prodotti della tradizione toscana che gli ospiti del resort e anche il pubblico non residente potranno vivere per scoprire, oltre a un luogo di rara bellezza ed eleganza, le prelibatezze della cucina italiana e toscana.

I piatti e le proposte gastronomiche sono realizzate dall'Executive Chef Enrico Figliuolo, responsabile della gestione dei due ristoranti: l'Osteria La Canonica e il Ristorante Campo del Drago e di tutta la ristorazione di Rosewood Castiglion del Bosco.



## Gli eventi della stagione 2018

### A casa dello Chef

Avete mai immaginato di esser invitati a cena con uno chef capace di intrattenervi con assaggi, piatti e racconti di una tradizione lontana? Tutto questo, a Rosewood Castiglion del Bosco, ha un nome: "A casa dello Chef". L'atmosfera insolita e rilassata intende ricreare la convivialità di una cena informale, tra vecchi amici.

In programma mercoledì 9 maggio e poi il 16, 23 e 30 maggio; 3, 5, 10, 12, 17, 24, 27 e 31 ottobre; 2, 7, 9, 14 e 16 novembre. Dalle ore 19.00.

### Cena di fronte all'Orto Biologico

Lo Chef Enrico Figliuolo si cimerà in un'autentica esperienza gastronomica: portando in tavola le delizie biologiche del suo orto, con il format "dal produttore al consumatore". Assaporerete il gusto unico delle verdure fresche e di stagione appena colte insieme a una selezione di altri deliziosi piatti della tradizione toscana e italiana, arricchiti da specialità al barbecue che vi faranno venire l'acquolina in bocca.





L'iniziativa, intitolata "Dinner by the Chef's Garden" è organizzata nel patio di fronte all'orto botanico di Rosewood Castiglion del Bosco, partirà il 5 giugno e si protrarrà a cadenza pressoché settimanale fino a novembre.

## La primavera nel piatto

Il tema primaverile sarà, invece, al centro della serata intitolata "La primavera nel piatto", in programma il 13 maggio al Ristorante "Campo del Drago". Lo chef condenserà tutto il meglio che questa stagione ha da offrire al palato in cinque deliziose portate.

## Il bello della domenica

Dopo il felice esordio di Pasqua, torna il brunch "Il bello della domenica", un'esperienza luculliana, ricca di sapori deliziosi e piatti eccellenti, e impreziosita dalla presenza di produttori locali, veri e propri alfieri della ricca tradizione gastronomica toscana. Saranno tre le domeniche dedicate a quest'imperdibile appuntamento per gli amanti del buon cibo: 3 giugno, 7 ottobre e 4 novembre. Dalle 12.30 alle 15.30.



## Alta Marea

Con l'arrivo dell'estate, sarà poi la volta del pesce: "Alta Marea" è il nome di una serie di serate, organizzate al Ristorante Campo del Drago nelle date 25 maggio, 15 giugno, 13 luglio, 3 agosto e 19 ottobre, a partire dalle 19.30. In quest'occasione, lo chef, oltre a proporre delle deliziose ricette "di mare", proverà a ricreare, insieme al suo team, i colori e l'atmosfera di un tipico mercato portuale.

## Sottobosco

Il 13 ottobre, dalle 19.30, inoltre, il Ristorante Campo del Drago saluterà l'arrivo dell'autunno con "Sottobosco", un menu dedicato a due ingredienti principi di questa stagione: i funghi e i tartufi.

## La Festa della domenica- Al Borgo

Nei borghi della Toscana più autentica, il suono della domenica è quello dei rintocchi a festa delle campane: Rosewood Castiglion Del Bosco riproporrà quell'autentica esperienza di giubilo che, come è tradizione, anima i villaggi italiani nei giorni festivi.



Folklore, artigianato locale e grande cucina tradizionale saranno i tre ingredienti de “La Festa della domenica”, in scena al Borgo dalle 19 in avanti, nelle serate del 27 maggio, 24 giugno, 8 e 22 luglio, 12 e 26 agosto e, da ultimo, 2 settembre.

In occasione della Festa della domenica, entrambi i ristoranti del resort – l’Osteria La Canonica e Il Ristorante Campo del Drago – rimarranno chiusi.

## Il Barbecue del 4 luglio

Il 4 luglio, invece, carbonella, griglia e carni saranno protagoniste nella Piazzetta sovrastante la piscina: Rosewood Castiglion del Bosco, infatti, celebrerà nel modo più tradizionale e autentico l’anniversario della Dichiarazione di Indipendenza degli Stati Uniti d’America, organizzando una succulenta grigliata.



## Cinema sotto le stelle

Le emozioni del grande cinema italiano saranno, invece, al centro di “Cinema sotto le stelle”, minirassegna di classici italiani del grande schermo in programma alle Rovine del Castello nelle serate del 10 luglio e 6 agosto. Alla magica atmosfera medievale del borgo, si unirà anche lo spettacolo del cibo: gli ospiti potranno, infatti, degustare prodotti tipici toscani e le immancabili carni alla griglia.

## Rosewood Hotels & Resorts®

Rosewood Castiglion del Bosco, è la seconda proprietà in Europa gestita da Rosewood Hotels & Resorts®, una collezione di hotel di lusso che include nel suo portfolio strutture classiche e contemporanee, tra cui nuovi classici come Rosewood London e l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, riaperto a Parigi il 5 luglio 2017 dopo un'importante opera di restauro durata quattro anni.



### Rosewood Castiglion del Bosco

Castiglion del Bosco è una delle tenute più grandi e storiche del territorio di [Montalcino](#). Fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, a partire dal gennaio 2015, ha affidato la gestione del resort a Rosewood Hotels & Resorts®, diventando così Rosewood Castiglion del Bosco. Castiglion del Bosco è un luogo magico, che si estende su 2000 ettari nel cuore della [Val D'Orcia](#), Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

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, ciascuna delle quali ha la 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, The Club, l'unico golf Club privato in Italia con 18 buche disegnate dal leggendario campione del British Open Tom Weiskopf su 210 ettari di morbidissime colline, e una cantina, con i suoi 62 ettari di vigneto - dove si producono tutti i vini della tenuta.



I principali riconoscimenti ottenuti sono:

Travel+Leisure 2017: #2 Top Resort Hotels in Italy;

Condé Nast Traveler — Readers' Choice Awards 2017: #13 in Top Resorts in Europe;

Condé Nast Traveler 2017 – One of the best 10 Wine Resorts in the World;

U.S. News World Report Best Hotels Awards 2018": 1° posto nella categoria "Best Hotels in Tuscany".

Vuoi raccontarci la tua storia?

[Clicca qui](#)

---

Fonte: Rosewood Hotels & Resorts®