

Themenvorschlag



Küchengeheimnisse vom Sternekoch zum Mitnehmen

Offenbach / Tavarnelle Val di Pesa, 11. Juli 2018 – Wer das Castello del Nero Hotel & Spa inmitten des schönen Chianti in der Toskana aufsucht, hat nicht nur Erholung im Sinn. Es sind vor allem die irdischen Genüsse der Region: fantastischer Wein und die raffinierten Gerichte aus der Sterneküche von Chefkoch Giovanni Luca Di Pirro. Einen exklusiven und deliziösen Einblick in die Kochkunst Di Pirros gibt ab sofort der neue Bildband „La Cucina del Castello del Nero“. Das Buch ist eine Hommage an die authentische Küche der Toskana mit ihren frischen lokalen Produkten und Zutaten, die in ansprechenden Großaufnahmen stilvoll präsentiert werden. Küchenvirtuose Di Pirro lebt seine Leidenschaft der regionalen Küche sowie ihre besonderen Traditionen und Zubereitungstechniken seit sechs Jahren im Hotel und verführt seine Gäste in den beiden Restaurants La Torre (ei Michelin Stern) und La Taverna zu lukullischen Genüssen. Angefangen von Blue Lobster mit Caesar Salad über Taube mit Vino Santo und roter Beete bis hin zu ausgefallenen Desserts wie dem außergewöhnlichen *Torta di mele a modo mio* (Apfelkuchen nach meiner Art). Sein Buch ist ab sofort im Castello Del Nero für 25 Euro erhältlich.

Gäste des Castello Del Nero haben ganzjährig die Möglichkeit, dem Sternekoch vor Ort über die Schulter zu schauen und sich im Rahmen verschiedener Cooking-Classes selbst zu trainieren. So wird beispielsweise für Familien oder auch nur Erwachsene der Kurs „All about Pasta“ angeboten, der die Zubereitung frischer und echter italienischer Pasta inklusive typischer Fleischsoße und Dessert lehrt. Natürlich werden die Eigenkreationen im Anschluss zusammen verköstigt. Der Kurs dauert

circa einen halben Tag und ist für 240 Euro pro Erwachsener und 110 Euro pro Kind (zwischen 9-15 Jahre) buchbar.

Wer sich lieber verwöhnen lässt als selbst mit anzupacken, ist mit dem Gourmet Package gut beraten. Das Arrangement beinhaltet unter anderem zwei Übernachtungen, Frühstück, eine Weinprobe im hauseigenen Weinkeller und ein Vier-Gang-Menü im Sternerestaurant. Die Weinkarte des Castello Del Nero beinhaltet die besten Weine der Toskana sowie Italiens und wurde bereits mehrfach vom Wine Spectator ausgezeichnet. Je nach Jahreszeit und Zimmerkategorie beginnt das Angebot bei 1.620 Euro für zwei Personen.

Weitere Informationen und Buchungsmöglichkeiten unter www.castellodelnero.com

Über das Castello del Nero:

Das Castello del Nero ist bekannt als eine der exklusivsten Residenzen der Toskana und besitzt durch seinen traditionellen Ursprung einen ganz besonderen Charme. In der ehemaligen Burg aus dem 12. Jahrhundert treffen Tradition und Geschichte auf Luxus und Moderne. Der bekannte belgische Architekt Alain Mertens, zu dessen Projekten auch das Four Seasons Hotel George V in Paris zählt, restaurierte das Haus komplett in Zusammenarbeit mit der Italian Fine Arts Commission. Die 50 Zimmer und 18 mondänen Suiten überzeugen durch ein faszinierendes Design, das schlichte Eleganz mit historischen Erinnerungstücken und erstklassigem Komfort verbindet. Einen Großteil der Suiten schmücken original erhaltene Fresken; Gewölbedecken und originale Feuerstellen spiegeln den Charme vergangener Zeiten wider. Das Gourmet-Restaurant des Castello del Nero, La Torre, ist weit über die Grenzen der Toskana hinaus bekannt. Integriert in die ehemaligen Stallungen verspricht es nicht nur erstklassige italienische Kochkunst auf Spitzenniveau sondern auch eine einmalige Atmosphäre. Nur unweit von Florenz, Siena oder Pisa entfernt, können Gäste in das italienische Leben eintauchen und zahlreiche Ausflugsziele erreichen.