

COMUNICATO STAMPA

**IL SACRO VIZIO DEL LUSSO,
AL CASTELLO DI PETROIA**

Inserito nella guida alberghiera Condé Nast Johansens, il Castello di Petroia è un luogo magico dove passare un weekend prima di Natale e togliersi qualche gustoso sfizio



A metà percorso della strada antica che da Perugia porta a Gubbio, si staglia la severa e maestosa mole del Castello di Petroia, un complesso di edifici medievali racchiusi entro una cinta muraria. Qui, nelle stesse sale in cui venne alla luce il Duca Federico da Montefeltro, è possibile trascorrere una vacanza che sa di nobiltà e Medioevo. Nel maniero non esiste una camera uguale all'altra: le 13 stanze e la Torre, infatti, sono state restaurate rispettando il loro forte carattere originario ed esaltando di ciascuna le peculiarità. Un soggiorno al Castello di Petroia è un'esperienza totalizzante nel cuore dell'Umbria, alla scoperta delle sue prelibatezze gastronomiche: così il Ristorante serve piatti profondamente legati alla tradizione e ai frutti della terra e le stesse esperienze che la struttura mette a disposizione sono legate a doppio filo con le tipicità gastronomiche: le Lezioni di Cioccolato e la Caccia al Tartufo sono solo due di esse, ma da sole valgono l'esperienza di un soggiorno al Castello.

Un soggiorno da Re parte proprio dal luogo in cui si pernotta. **Condé Nast, guida punto di riferimento per i viaggiatori esigenti** di tutto il mondo, non ha potuto perciò ignorare il valore culturale e storico dello splendido Castello di Petroia, che offre ai suoi ospiti l'incomparabile **esperienza di soggiornare nella storia.**

I soffitti decorati, le travature in legno, gli archi in pietra: tutto al Castello è stato **mantenuto in modo fedele**, così come il mobilio, le stampe ed i dipinti che fanno bella mostra di sé nelle suite. **Tradizione ed innovazione convivono** all'interno di queste mura, così dalle ampie stanze da bagno è possibile ammirare lo spettacolo delle antiche valli dell'Umbria mentre ci si rilassa nella vasca idromassaggio.

E come si confà ad un Castello nelle sale di ricevimento dominano il **senso di sacralità della pietra, il fascino discreto del legno e l'eleganza degli arredi.** È il caso della **Sala degli Accomandugi**, che ospita il raffinato ristorante i cui signori incontrastati sono lo Chef ed il maitre mentre protagoniste assolute sono le pietanze ricercate ma fedeli alla tradizione gastronomica regionale. Ad arricchire la tavola del castello sono i

frutti di cui questa terra è ricca: i tartufi odorosi, l'olio purissimo ricavato dagli olivi secolari del parco, **le pregiate carni delle Chianine** allevate nella tenuta agricola che circonda il mastio, **verdure e legumi locali**.

Lezioni di cioccolato

Il cioccolato è da sempre un piccolo assaggio di felicità, e questa felicità acquista un nuovo significato quando si può assaporare un cioccolato creato con amore: il vostro.

I **pasticcieri Martina e Leonardo**, del Castello di Petroia, propongono agli ospiti deliziose “Lezioni di cioccolato” in cui **preparare e confezionare cioccolatini ripieni**, creati dalla lavorazione delle perle di cacao provenienti dalle rinomate terre egubine e perugine.

A caccia di tartufo

Per gli avventurosi, il Castello di Petroia propone una **coinvolgente caccia al tartufo** con finale gustoso. Gli ospiti sono infatti invitati ad unirsi a Cesare, fattore del castello, e a Stella, la sua splendida Kurzhaar, per **addentrarsi nei sentieri che percorrono la tenuta** alla ricerca del prezioso ingrediente. Terminata la caccia, **i tartufi trovati arriveranno in cucina**, nelle sapienti mani dello chef del castello, che li trasformerà in profumati piatti in una **cena completa a base di tartufo** e vin Doc dell'Umbria.

Il Castello di Petroia

Gubbio (Pg)

Tel. 075 920287

www.condenastjohansens.com/castellodipetroia

Il Castello di Petroia è un complesso di edifici medievali racchiusi entro una cinta muraria, alla cui sommità si erge il Mastio con al centro la Torre. Dapprima fortezza inespugnabile poi abitazione signorile e azienda agraria, dagli anni '90 è stato trasformato nell'attuale struttura ricettiva e **oggi offre 13 camere**, ognuna diversa dall'altra, dal forte carattere storico con **soffitti affrescati, travature di legno e archi in pietra**. **Il Ristorante La Sala degli Accomandugi è condotto dallo Chef stellato Walter Passeri**.

Condé Nast Johansens

Pubblicata da 36 anni dagli editori di Vogue, GQ, Condé Nast Traveller e Glamour, Condé Nast Johansens è la principale guida cartacea e multimediale per viaggiatori indipendenti comprendente oltre 550 hotel indipendenti, Spa, residenze d'epoca, location per eventi di grande bellezza in 60 paesi. Il numero dei lettori si attesta oggi a 5,8 milioni con una distribuzione di 26.950 guide in tutto il mondo. Solo ed esclusivamente le migliori strutture sono annoverate nelle tre Guide “Luxury Hotels & Spas UK, Europe & The Mediterranean”, “Luxury Hotels, Inns, Resorts, Spas & Villas The Americas & Caribbean”, “Luxury Spas”. Il livello di attenzione è sempre altissimo fin dalla fase di selezione delle strutture e prosegue nel tempo grazie alle visite ispettive annuali di 30 local experts.

Il sito www.condenastjohansens.com - rapido e user friendly - è stato creato espressamente per cercare hotel, prenotare, acquistare guide e buoni regalo, senza dimenticare le sempre gradite offerte speciali promosse dagli alberghi affiliati divise per aree d'interesse (arte, luna di miele, eventi e molte altre). Il numero di accessi al sito internet registrato ogni anno significativi incrementi: attualmente 100.000 pagine visitate al mese, prevalentemente da UK, USA, Italia, Brasile, Spagna, Germania, Canada, Francia, Australia, Svizzera.

Per scaricare gratuitamente l'applicazione iPad delle guide 2018 basta visitare iTunes e cercare 'Condé Nast Johansens'.

CNj Condenastjohansens.com/app

 [Find us on Facebook](#)  [Follow us on Twitter](#) [Follow us on Instagram](#)

Condé Nast Johansens – Vogue House, 1-2 Hanover Square, London W1S 1JX
Tel. +44.20.7499.9080 Fax +44.20.7152 3565

E-mail info@johansens.com – Internet www.condenastjohansens.com



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 