

## COMUNICATO STAMPA

### PASQUA, FIRENZE AL GUSTO DI CIOCCOLATO ALL'HOTEL BRUNELLESCHI

Un pacchetto per soggiornare a Firenze proposto dall'Hotel Brunelleschi ed un tour fra le migliori cioccolaterie per assaggiare le uova di cioccolato più famose in città



Pasqua è allegria, Pasqua è festa e voglia di stare insieme con amici e familiari. Ma non solo, dopo le privazioni della Quaresima torna la voglia di stare a tavola e riscoprire il piacere di tutti quei cibi che fanno di questa festa la ricorrenza della convivialità. E cosa c'è di più tipico dell'uovo di cioccolato? L'Hotel Brunelleschi di Firenze propone ai suoi ospiti un pacchetto in cui, oltre ad un esclusivo pranzo di Pasqua, è compreso anche un uovo. E per i più golosi? Per tutti quelli a cui un uovo solo non basta, ecco un tour delle più famose (e buone) cioccolaterie in città dove scoprire il meglio della tradizione cioccolatiera fiorentina.

#### Torta Pistocchi

*Via del Ponte di Mezzo, 20 Firenze*

Famosa per la sua **torta a marchio registrato**, la **Pasticceria Pistocchi** propone anche per la Pasqua iconiche creazioni in cioccolato degne di una mostra d'arte. **Le sue uova** al cioccolato fondente, al latte e pralinato si **distinguono per la personalizzazione**: è possibile infatti inserire al loro interno sorprese speciali e pensieri insoliti che non mancheranno di sorprendere i destinatari (per lo più donne) di questo dolce dono. Le uova di Pistocchi, laboratorio **fondato dai fratelli Claudio e Claudia Pistocchi**, non sono solo buone ma anche bellissime: rifinite con cura e lucidate le uova possono essere anche dipinte con coloranti alimentari e la **speciale cura nella preparazione con cioccolato temprato** ne garantisce la commestibilità fino a due anni.

#### Caffè Rivoire

*Piazza della Signoria, 5 Firenze*

Situata **all'angolo di Piazza della Signoria sin dal 1872**, la storica cioccolateria artigianale Rivoire per Pasqua stupisce i suoi clienti con creazioni impressionanti. **Le uova**, qui, non sono solo uova **ma si ispirano ai classici dell'arte** come le pitture di Jackson Pollock o le sculture di Henry Moore. **L'offerta è illimitata**: dalle classiche uova ricoperte di semplice stagnola colorata a quelle avvolte in pregiata carta lavorata, dalle

dimensioni reali di un uovo di gallina ai dieci chili per gli irriducibili golosi. La specialità, però, è davvero curiosa: **da Rivoire è possibile acquistare uova di cioccolato dentro il guscio naturale di un uovo**. Una preparazione laboriosissima che garantisce il rispetto delle norme di sicurezza e stupisce con la sua semplicità.

### **Caffè Gilli**

*Piazza della Repubblica, 39/r Firenze*

Quando nel 1733 l'omonima famiglia inaugurò La Bottega dei Pani dolci forse non si aspettava di sopravvivere a tanti anni, eppure questo è proprio quello che è successo. Oggi il **Caffè Gilli si trova in Piazza della Repubblica**, ma continua a far parlare di sé grazie alla stupenda **selezione di gioielli di cioccolateria**, frutto di passione e di uno studio attento del packaging. **L'ispirazione favolistica, le decorazioni floreali** delle confezioni ed i colori tenui ed allegri tipici della Pasqua fanno delle Uova di cioccolato di Gilli non solo un regalo perfetto ma anche una vera **gioia per gli occhi e per le papille gustative**.

### **Antica Pasticceria Castaldini**

*Viale dei Mille 49*

Non solo uova, ma **una tradizione pasquale ben radicata**: l'Antica Pasticceria Castaldini è infatti conosciuta per proporre, accanto alle classiche uova, anche **una serie di utensili da lavoro riprodotti in cioccolato fondente al 70% da regalare come portafortuna**. Fra i vari utensili spiccano numerosi ferri di cavallo, accanto agli attrezzi tipici di ogni bottega artigiana, come pinze e scalpelli. Un ricordo curioso da portare in dono da Firenze ed **un gustoso modo di augurare il meglio a chi ci vuole bene**.

### **Pacchetto di Pasqua dell'Hotel Brunelleschi**

Include **due pernottamenti** in camere Classic Executive, Deluxe o lussuose Suite; **prima colazione** dal ricco buffet negli storici Saloni Stemma e Liberty; benvenuto con Prosecco e dolcezze dello Chef; **visita al museo** privato dell'albergo **della Pagliazza**; [Pranzo di Pasqua](#) (aperitivo e menù di quattro portate, bevande incluse); uovo di cioccolato ed estrazione di un gustoso premio; connessione a internet Wi-Fi; accesso alla sala fitness con attrezzature Technogym.

### **Pranzo di Pasqua - domenica 21 Aprile**

*Entrée: Veli di vitello con crema di Cavolfiore*

con Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera)

*Uovo soufflé, soffice di piselli con emulsione di Parmigiano e Tartufo*

*Cannelloni in farcia di Ricotta e Asparagi con stracotto di Manzo e ristretto al timo*

*Filetto di orata al forno in guazzetto di cozze e spinaci saltati*

*Costolette di agnello con panure alle erbe aromatiche accompagnato da Cavolo nero e patate arrostiti*

*Lingotto di Pastiera Napoletana*

*La Colomba artigianale con salsa alla vaniglia.*

In abbinamento:

- *Red Angel I.G.T. 2016, Azienda Agricola Jerman 100% Pinot Nero*
- *Carmignano D.O.C.G. 2016, Azienda Agricola Tenuta Le Farnete 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon*

Acqua, caffè.

**Prezzo del pacchetto a partire da Euro 590,50 in camera doppia a notte.**

**Valido da 19 a 23 aprile 2019**

### **L'Hotel Brunelleschi**

L'ingresso dell'Hotel Brunelleschi dà su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, [a pochi passi dal Duomo](#), da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi: l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. L'Hotel Brunelleschi **ingloba nella facciata una torre circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un [museo privato](#) conserva reperti rinvenuti durante il restauro della

Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. L'Hotel Brunelleschi fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Il **Ristorante Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato segnalato nella Guida Michelin 2019 con il simbolo del Piatto Michelin e con 3 forchette; nella Guida del Gambero Rosso 2019 con il punteggio di 2 forchette e dalla guida gastronomica de L'Espresso con un cappello.**

**Situato in una sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel**, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. È aperto **dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30**. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis. Completano la squadra il Restaurant Manager Domenico Napolitano e il Sommelier Alessandro Fè.**

La più informale "**Osteria della Pagliazza**" apre tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.30 e dalle **19.30 alle 22.30**. Situata al pianterreno dell'hotel, durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo, e propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

*Hotel Brunelleschi*  
*Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze*  
*Tel. 055/27370 – Fax 055/219653*  
[info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)  
[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)



*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*  
*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*  
*www.travelmarketing2.com*  
*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*  
*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*  
*Seguici su facebook* 