

## COMUNICATO STAMPA

### **PONTE DI OGNISSANTI A FIRENZE: FRA ARTE, ARTIGIANATO E FIORI**

**L'offerta del Brunelleschi Hotel e quella di Firenze sono un inno al buon gusto**



*Il Brunelleschi Hotel di Firenze per il Ponte di Ognissanti propone un pacchetto, con la possibilità di assaggiare la cucina rinomata dello Chef Rocco De Santis e gli abbinamenti enologici del Maître Domenico Napolitano. La sera del 31 ottobre la cena verrà servita nell'Osteria della Pagliazza, situata al piano terra dell'albergo nell'antica omonima torre bizantina, l'edificio più antico della città. La suggestiva localizzazione, nel cuore del centro storico, è l'ideale per andare alla scoperta della magia dell'atmosfera autunnale di Firenze e la sua tradizionale attitudine all'arte e al buon gusto, approfittando delle importanti mostre e delle fiere in programma.*

#### **Offerta di Ponte di Ognissanti a Firenze**

Include: uno o più pernottamenti in una camera o suite a scelta; prima colazione a buffet negli storici saloni Stemma e Liberty; Wi fi gratuito; utilizzo area fitness; ogni giorno al Tower Bar una tazza di cioccolata calda e torta al cioccolato dello Chef. Al pacchetto è possibile aggiungere la [cena di Halloween](#) con lo speciale menù realizzato dallo Chef Rocco De Santis per la sera di giovedì 31 ottobre all'Osteria della Pagliazza, al piano terra della torre bizantina.

**Pacchetto valido dal 30 ottobre al 3 novembre 2019.**

**Prezzi a partire da 403,00 Euro a camera a notte.**

#### **Cena di Halloween all'Osteria della Pagliazza - giovedì 31 Ottobre 2019**

Per iniziare con bollicine...*Piccoli morsi dello Chef con Prosecco Valdo DOC Extra Dry 100% Glera*

#### **Il Menù Degustazione**

*Tataki di salmone, yogurt affumicato, insalata di broccoli e arance amare*

*Ravioli di Ribollita al lardo di Colonnata ed emulsione di tartufo*

*Costolette di maialino da latte arrosto, funghi saltati e salsa di senape*

*Cremino al cioccolato, namelaka al cioccolato bianco e vaniglia, gel di arancia*

Saranno serviti in abbinamento i vini:

Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera)

Mandriolo Rosso Maremma Toscana DOC 2018, Azienda Agricola MorisFarms Tenuta Poggetti (80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot)

**Prezzo a persona: Euro 54,00 inclusi vini, acqua minerale, caffè espresso.**

### **Cosa fare a Firenze durante il ponte di Halloween**

**Alla Fortezza da Basso dal 31 ottobre al 3 novembre la tredicesima edizione di Florence Creativity Fatto a mano in Italia**, manifestazione che ospita aziende specializzate e creativi e artisti che stagionalmente presentano novità in diversi settori della manualità. Oltre all'area espositiva vengono proposti anche diversi corsi e laboratori creativi.

Il **1° novembre** piazza dei Ciompi ospita come ogni venerdì la **Fiera promozionale di piante e fiori**, a cura della Società Toscana di Orticoltura che dal 1854 promuove mostre mercato di piante e fiori tra le più belle d'Italia.

Nella stessa Piazza dei Ciompi il **2 novembre** si fa spazio, come tutti i primi sabati del mese, ad **Artefacendo: mostra mercato dell'artigianato artistico**. Tra oro, ceramica, vetro, pelle, scagliola, carta e legno, maestri artigiani, makers e artisti di strada esibiranno il proprio talento, presentando al pubblico le loro tecniche per trasformare la materia prima in pezzi unici con un'anima.

Il **2 e 3 novembre** in piazza SS. Annunziata viene organizzata la **Fierucola delle lane di S.Martino, rievocando la fiera del Trecento** dedicata alle lane e ai panni tinti e tessuti entro le mura della città. La Fiera di San Martino è **dedicata alle lane locali, ai lavori tessili, alla sartoria artigianale, ai laboratori familiari**. In piazza esporranno tessitori, cardatori, filatori, feltrai da tutta Italia e dalle Alpi francesi.

E come sempre in autunno, l'offerta di Firenze in tema di mostre è ricca e sofisticata. **Palazzo Strozzi ospita fino al 12 gennaio 2020: "Natalia Goncharova – Una donna e le avanguardie tra Gauguin, Matisse e Picasso"**. La mostra, attraverso 130 opere, è un viaggio tra la campagna russa, Mosca e Parigi, scoprendo la biografia anticonformista di una donna che ha vissuto per l'arte, con un esempio unico di sperimentazione tra stili e generi artistici, dal Neoprimitivismo al Raggismo, dalla pittura e la grafica al lavoro per il teatro.

**Palazzo Vecchio** in occasione delle celebrazioni del quinto centenario della morte di Leonardo da Vinci, offre ai visitatori del museo **un itinerario speciale dedicato alla Battaglia di Anghiari**, la più celebre opera incompiuta del genio: "Leonardo da Vinci. Sulle tracce della Battaglia di Anghiari". **Fino al 12 gennaio 2020.**

### **Brunelleschi Hotel**

L'ingresso del Brunelleschi Hotel 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. Il Brunelleschi Hotel **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. Il Brunelleschi Hotel 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**; ha ricevuto **due forchette con votazione 80/100 nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2019 di Gambero Rosso e un cappello nella Guida gourmet de L'Espresso 2020**. 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 Alessandro Fè Responsabile di Sala del Ristorante Santa Elisabetta.**

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.



BRUNELLESCHI  
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

***Brunelleschi Hotel***  
***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)***

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

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