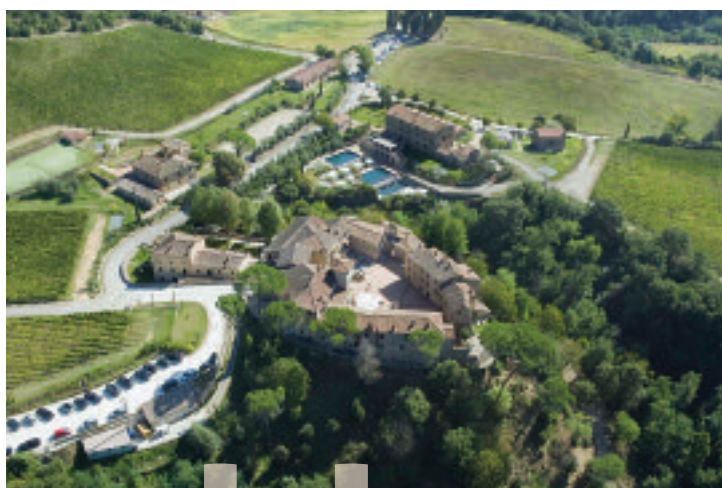


Castel Monastero

Alla base del menu de La Contrada, ristorante di fine dining le cui proposte nascono in collaborazione con Gordon Ramsay, pluripremiato chef di fama mondiale, ci sono ricette toscane innovative e piatti della tradizione locale rivisitati con creatività. Per un'autentica gourmet experience



Un *buen retiro* tra le dolci colline del Chianti, nel cuore della Toscana, a pochi km da Siena. Un resort che ha costruito il proprio successo attorno ad alcuni capisaldi, come buona cucina, benessere e quiete, portati ai massimi livelli. Una struttura che ha fatto delle collaborazioni internazionali una delle sue cifre distintive. Castel Monastero, borgo medioevale originario del XI secolo oggi trasformato in una proposta ricettiva cinque stelle parte del prestigioso circuito di *Leading Hotels of the World*, è una location simbolo dell'ospitalità italiana. L'elegante resort conta 73 camere e include una villa indipendente, due sale meeting di ultima generazione e svariati spazi all'aperto per allestire eventi e ospitare incontri, oltre a un rinomato centro wellness con programmi detox e riequilibranti basati su yoga, menu benessere, massaggi marma e naturalmente percorsi SPA.

Di origine greca ma ormai riconosciuto a livello internazionale, Stylianos Sakalis ha iniziato la sua avventura a Castel Monastero nel 2009 accanto a Gordon Ramsay. Dal 2016 guida la brigata di cucina de La Contrada. Ama rispettare la stagionalità degli ingredienti e crede in una cucina semplice, basata sull'uso rigoroso dei prodotti locali. Il suo lavoro rappresenta il perfetto equilibrio tra lo stile mediterraneo e l'influenza francese, condito dall'eccezionale esperienza accanto a chef Ramsay



Un viaggio nei sapori del territorio

Questa struttura si trova in uno scenario eccezionale, tipicamente toscano, in cui dominano vigneti, campi di grano e filari di cipressi. Nato dalla rivisitazione di un antico monastero, di cui ha conservato i tratti caratteristici integrando soluzioni e accorgimenti per garantire il massimo del confort moderno, Castel Monastero ha scelto di esaltare il legame con il territorio cui appartiene non solo nel design degli spazi, ma anche nella cucina.

Diversi fattori ne compongono l'esperienza gastronomica. Il primo è, come accennato, la volontà di raccontare la Toscana, la sua cultura e la sua storia attraverso le materie prime e le ricette. Una scelta di autenticità che si amplia e integra con una visione più alta, quella garantita dalla collaborazione con chef d'eccezione, che hanno portato con loro tutto un bagaglio di gusti e idee frutto di anni di viaggi e scoperte. In questo caso ad aver contribuito a comporre il menu offerto nel ristorante gourmet della struttura, La Contrada, è Gordon Ramsay, chef che non ha bisogno di presentazioni e che ha raccolto ben quindici stelle Michelin nel corso della carriera. Oltre ad aver curato la carta dei piatti toscani, ha anche contribuito a scrivere il menu benessere dedicato agli





ospiti della Spa, basato sulle ricette della tradizione italiana rigorosamente a basso contenuto di zuccheri e grassi. Accanto a lui l'executive chef di Castel Monastero Stylianos Sakalis, che guida la brigata di cucina. Insieme propongono una gastronomia in cui innovazione e tradizione si fondono, alla ricerca di piatti creativi ma sempre autenticamente toscani.

La Contrada, un'esperienza sofisticata

Affacciato direttamente sulla piazza del borgo, cuore pulsante di Castel Monastero, il ristorante La Contrada propone cene gourmet nella cornice raffinata di due salette in stile, dove ai piatti si abbina una selezionatissima lista dei vini con le migliori etichette della Toscana, Chianti incluso, alcune prodotte nelle vigne che circondano la tenuta. A partire da questa primavera, inoltre, una volta al mese gli ospiti potranno partecipare alle cene a "4 mani", un vero viaggio tra i sapori della migliore cucina locale e italiana il cui menu sarà interamente creato a due. Lo chef sarà accompagnato ogni volta da un diverso collega stellato, per proporre tante diverse esperienze di fine dining.



La Cantina, tradizione toscana al top

All'interno di Castel Monastero si trova un secondo ristorante, ospitato sotto le volte e tra le mura di pietra dalle cantine in cui si conserva il vino. Qui l'offerta culinaria si basa sull'abbinamento tra la ricca collezione di vini e i taglieri, tipicamente toscani, che ne raccontano la tradizione in tema di formaggi e salumi. Il locale ospita pranzi e cene più informali, in cui degustare i capolavori di una gastronomia unica, dai picci alla pappa al pomodoro e alla carne Chianina.

Giulia Gagliardi



I nuovi corsi di cucina firmati Gordon Ramsay

Cucina tipica toscana o le ricette più autenticamente italiane? I nuovi corsi di cucina che si svolgono tra le mura di Castel Monastero, ideati dai suoi due chef, Gordon Ramsay e Stylianos Sakalis, offrono l'occasione di apprendere le tecniche e i segreti dei piatti icona di entrambe queste due tradizioni. Le lezioni durano un intero pomeriggio e prevedono classi di sole cinque persone, per favorire un'esperienza di massima partecipazione. A seguire, lo chef offrirà una cena in cui ricreerà i piatti oggetto della sessione, come i picci all'aglione, le triglie alla livornese e il tiramisù.