



# Castel Monastero

Festeggia 10 anni questo resort esclusivo, nel cuore delle sinuose colline del Chianti. Antico castello che, oggi, propone menu all'avanguardia, a partire dalle ricette tradizionali toscane e, ancora, spettacoli d'opera e tanto relax, immersi nella natura

Il 6 luglio scorso, con un party esclusivo, Castel Monastero ha celebrato i suoi primi 10 anni di attività. Antico borgo risalente all'XI secolo, castello e poi casa nobile della famiglia Chigi Saracini, l'edificio condensa nel suo passato un pezzo di storia della regione del Chianti, tra i campi di grano, i cipressi e i filari che rappresentano il tipico paesaggio di questa regione. Nel suo primo decennio Castel Monastero ha saputo coniugare la tradizione architettonica toscana, riproducendo un tipico borgo toscano nei colori, nei materiali e nello sti-

le, con la capacità di rinnovarsi costantemente per offrire servizi d'eccellenza e accoglienza al top.

## La festa medievale

I primi 10 anni Castel Monastero li ha celebrati rendendo omaggio al proprio passato. È stato infatti tutto all'insegna del periodo medievale il party "Tuscan Market Night", con aperitivo e street food a base di antiche ricette toscane e mercato dei mestieri. A curare la cucina sono stati gli chef stellati Aniello Cassese del Cipriani Restaurant di Rio de Janeiro (ed ex Executive Chef di Castel Monastero) e Davide Palluda del Ristorante all'Enoteca di Canale. Il mercato medievale ha previsto l'allestimento di stand che racconta-



## La nuova cucina

Affidata allo chef Erico Marmo, giovane talento originario di Canelli che proviene dai Balzi Rossi di Ventimiglia, la cucina di Castel Monastero punta con decisione verso i prodotti del territorio rivisti con creatività. Come lo stesso Marmo racconta, «Tradizioni e usanze “povere e popolari”, ricette tramandate di generazione in generazione e l'unicità delle materie prime del territorio sono il punto di partenza estremamente stimolante della mia idea di cucina». Alla base delle sue proposte la memoria della tradizione toscana attraverso i suoi cibi, la cultura enogastronomica di una terra ricchissima e peculiare, da degustare nei due ristoranti gourmet della struttura, il Contrada e La Cantina. Il primo è una proposta di grande eleganza, con due sale in cui si servono i piatti classici del territorio in chiave contemporanea. Affacciato direttamente sulla piazza centrale del Borgo che costituisce il cuore pulsante di Castel Monastero, propone anche degustazione di oli, formaggi e vini. La Cantina è una soluzione più informale, dove le ricette più squisitamente toscane, come i picci alla pappa di pomodoro e i tagli della rinomata Chianina, si incontrano con una ricca carta dei vini, il tutto servito tra pareti in pietra e volte a botte.

## Cosa è successo in questi primi 10 anni

Benessere, cucina ed eventi hanno caratterizzato questo decennio di attività per Castel Monastero:

- Avvio di una collaborazione con il Dottor Ali Mousaraf, medico esperto di medicina comparata ayurvedica, che ha impostato i principi e il metodo alla base dei trattamenti della Spa. Massaggio Marma, meridiani energetici e riequilibrio tra corpo e mente sono le linee guida dei percorsi benessere.
- Prestigiose partnership in cucina, con tante serate a quattro mani con la presenza di chef stellati come Bruno Barbieri e Davide Oldani.
- Eventi organizzati con brand rinomati come Bulgari e case automobilistiche prestigiose come Ferrari, Lamborghini e Porsche.
- E poi ancora matrimoni famosi, incluso quello del calciatore Wesley Sneijder, e soggiorni di tante celebrities italiane e internazionali.

## Gli eventi per l'estate

È stata invece legata alla musica una delle iniziative per la stagione primavera-estate di Castel Monastero che ha riscosso maggiore successo di pubblico: “Opera in Piazza” con grandi opere in calendario come La Tosca, La Bohème e Il Rigoletto. Le rappresentazioni si svolgono sempre nella piazza medievale del Borgo, precedute da un buffet servito nel ristorante La Cantina. Per il prossimo anno, la struttura sta valutando ulteriori format di spettacolo musicale e la creazione di pacchetti speciali per far sperimentare agli ospiti le antiche tradizioni toscane.

Giulia Gagliardi

vano i mestieri medievali, dal biadaio allo scambiatore di monete, dal medico erborista alla tabaccaia (che vende i sigari toscani). A concludere la serata, spettacolo degli sbandieratori e fuochi d'artificio.

