



PN24 FOOD - Food: il gusto autentico della Toscana a Hotel Le Fontanelle, cooking class e cene private tra le colline del Chianti

Siena - 03 lug 2025 (Prima Notizia 24) Le cooking class e le cene private, accompagnate dai vini della cantina Vallepicciola, raccontano la storia e i profumi della Toscana, regalando agli ospiti un viaggio sensoriale senza tempo.

Tra panorami che incantano e ricette che raccontano storie antiche, Hotel Le Fontanelle 5* e The Club House 5*L propongono agli ospiti un viaggio nel cuore della tradizione culinaria toscana, fatto di gesti autentici, prodotti locali e convivialità. Un progetto nato per far conoscere la cucina più autentica: lezioni interattive e cene private nella suggestiva cornice di un'antica dimora parte di Hotel Le Fontanelle distante 400 metri dall'area principale. Ogni appuntamento è pensato non solo per valorizzare i sapori della tradizione, ma anche per condividere momenti in compagnia, arricchiti dall'eleganza e dalla cura che contraddistinguono il brand Fontanelle Estate. Un invito a scoprire il Chianti Classico attraverso esperienze su misura, tra atmosfere senza tempo ed eccellenze gastronomiche. Cooking class: cucina toscana a regola d'arte Nascosta tra le dolci colline del Chianti Classico, la villa all'interno della proprietà di Hotel Le Fontanelle è per i suoi ospiti il rifugio di quiete e bellezza dove il tempo rallenta e la cucina diventa un'arte da condividere. Ogni lunedì, mercoledì e venerdì alle ore 11:00, la villa apre le sue porte agli ospiti per immergersi nei profumi e nei gesti della tradizione toscana. In piccoli gruppi (fino a 6 partecipanti, o 12 se già formati), si preparano insieme ricette genuine: pasta fatta a mano, piatti che seguono il ritmo naturale delle stagioni, dolci dal gusto antico. Anche i più piccoli saranno protagonisti, con un menu pensato per giovani chef, che si cimenteranno con biscotti e impasti semplici e divertenti. L'esperienza inizia con una flûte di benvenuto e prosegue con una bottiglia di vino Vallepicciola, per accompagnare con gusto ogni fase della cooking class. Al termine, un pranzo conviviale celebra i sapori appena creati, servito sotto le travi a vista della cucina. A disposizione anche una piccola cantinetta all'interno della villa, dove è possibile acquistare i vini della cantina Vallepicciola, da gustare durante il corso di cucina o da portare con sé come ricordo, e in più ogni partecipante riceverà: un grembiule personalizzato, un ricettario digitale e un attestato di partecipazione. Le cooking class sono disponibili anche per ospiti esterni e per chi soggiorna presso l'hotel The Club House. Per garantire il massimo comfort, è disponibile un servizio shuttle gratuito per raggiungere la villa, così da rendere l'intera giornata ancora più piacevole. Le cene esclusive in villa, dove ogni piatto racconta una storia Quando il sole tramonta e le colline si tingono d'oro, la suggestiva villa, all'interno della proprietà di Hotel Le Fontanelle, si trasforma in un luogo esclusivo per cene private su prenotazione, fino a un massimo di 12 persone. Intima e raccolta, con ambienti che profumano di legno e di storia, è la scenografia perfetta per serate tra amici, incontri riservati o piccole

cerimonie. I nostri chef, in sinergia con le stagioni e le preferenze di ogni ospite, creano menu personalizzati che interpretano la cucina toscana con una grazia ineguagliabile. L'esperienza è ulteriormente arricchita da un servizio attento e discreto, capace di soddisfare ogni esigenza mantenendo un'atmosfera calda e accogliente. I giardini si aprono su scorci che restano nel cuore, mentre la quiete del luogo invita al relax e all'ascolto di racconti legati alla terra senese. Questa villa non è solo un luogo esclusivo, è uno spazio da vivere, dove sapori, silenzi e conversazioni significative possono essere condivisi. Il brand Fontanelle Estate con The Club House, Hotel Le Fontanelle e Vallepicciola si afferma come punto di riferimento del lusso e dell'ospitalità di alto profilo nel cuore del Chianti Classico.

(Prima Notizia 24) Giovedì 03 Luglio 2025