



Castello di Petroia

LE BUONE NUOVE

DAL CASTELLO DI PETROIA
APPUNTAMENTI, EVENTI E CURIOSITÀ

NUMERO 3

SPECIALE AGOSTO 2011

EDIZIONE SPECIALE - AGOSTO 2011

Questa edizione di Agosto de "Le Buone Nuove" propone cinque momenti di intrattenimento per gli ospiti e per chiunque voglia unirsi a Noi per una sera.

Alle serate e alle cene abbiamo voluto dare contenuti che suscitano curiosità ed interesse, rendendo conviviale e partecipata la serata.

Ognuno si alzerà da tavola allegro ed appagato per aver partecipato ad una serata speciale.

OFFERTA LAST-MINUTE

Non aspettare Ferragosto per venire in Umbria

Offerta valida dal Primo al 7 Agosto 2011.

Prenotando anche solo una notte dal primo al 7 Agosto potrete usufruire di un ottimo sconto,

Vi chiediamo solamente di cenare nel nostro romantico ristorante.

Per ulteriori informazioni visitate il nostro sito www.petroia.it

CALENDARIO EVENTI - AGOSTO 2011

Mercoledì
10
Agosto

Scintille di stelle

Una grigliata nella grande piazza del Castello
nella notte più romantica dell'anno

Domenica
14
Agosto

Cena di mezz'estate

Cenando sotto le stelle tra le note sensuali del Tango

Venerdì
19
Agosto

Cena Pitagorica

Sta sera il "Contorno" sarà il protagonista

Martedì
23
Agosto

Chef per una sera

Chi l'ha detto che si cucina solo per mangiare?

Venerdì
26
Agosto

L'Oro e la porpora dell'Umbria

Degustazione di olii e vini umbri

MERCOLEDÌ 10 AGOSTO

Scintille di Stelle

Scintille di brace salgono in cielo,
quasi a confondersi tra le faville delle stelle cadenti.

E' la serata più romantica dell'anno,
nella piazza del Castello
un grande braciere riempirà di bagliori le millenarie mura
e di sapori il palato degli ospiti.



Mastro Cesare, con la sua sapiente Ars Culinaria,
si destreggerà tra i carboni ardenti per offrire agli invitati la
nota bruschetta umbra e
le genuine carni delle valli del Castello.

DOMENICA 14 AGOSTO

Cena di mezz'estate

Nella grande piazza del Castello tutti con il naso all'insù a mirare il firmamento. Tra fiaccole e candele, un lungo tavolo imbandito accoglierà gli ospiti per la cena di Ferragosto. Verranno serviti piatti ispirati alla tradizione Umbra, creati dal talento dello Chef Massimo Carleo.



La serata sarà allietata dalle sensuali musiche tanghere eseguite con classe dal "Sator Duo", **Francesco di Giandomenico** alla chitarra classica e **Paolo Castellani** al violino.

I due eclettici musicisti proporranno i più noti pezzi dei maestri del Tango.

Per maggiori informazioni visita il loro sito
www.satorduo.com



Cena Pitagorica

Sta sera proporremo una cena "pitagorica", cioè a base di cibi vegetali. Secondo l'insegnamento di Pitagora, la natura offre spontaneamente piante e frutti essenziali per la vita.

I piatti principali saranno formati da verdure, coltivate e spontanee, che lo Chef elaborerà secondo la sua fantasia.
Per una sera le carni saranno solo il "contorno" alle verdure.

Nel corso della cena un grande amico di Petroia, il Professore **Aldo Ranfa**, botanico dell'Università di Perugia, illustrerà i cibi presenti in tavola, narrando di loro caratteristiche, storia, curiosità ed usanze nei secoli.



...Ed alla fine della serata, l'appagamento sarà duplice, per il gusto dei sapori e per la conoscenza dei cibi

MARTEDÌ 23 AGOSTO

Chef per una sera.

Chi l'ha detto che si cucina solo per mangiare?
Un piatto può essere preparato anche per piacere, per gusto, per esprimere una sensazione.
Questa è la ricetta:

INGREDIENTI:

*Un giovane Chef ed il suo estro
Gli ospiti del Castello
Un pizzico di creatività*

PREPARAZIONE:

*Massimo, lo Chef del Castello, mostrerà
agli ospiti creazioni di alta cucina, che combinano
la tradizione umbra alla sua raffinata fantasia.
Le pietanze saranno create direttamente in sala
dallo Chef, e gli ospiti avranno il privilegio di
vedere prodotti di eccellenza trasformarsi nei piatti che sembrano dipinti.*



VENERDÌ 26 AGOSTO

L'Oro e la Porpora dell'Umbria



Vino ed olio, prodotti emblematici dell'Umbria, saranno per una volta al centro della nostra serata.

Durante la cena il sommelier **Mauro Lucaroni** accompagnerà gli ospiti nella degustazione dei vini, nell'abbinamento con i piatti serviti, raccontando storia e curiosità del nettare degli Dei. La serata terminerà con una dolcissima degustazione di distillati e cioccolato.

Nella stessa serata protagonista sarà anche l'olio umbro.

L'olio seppur sempre presente nella mense e nei cibi, non assume mai ad un ruolo principale, quasi fosse una comparsa.

L'agronomo **Gabriele Di Zacomo** racconterà la storia antica ed affascinante dell'olio ed illustrerà le caratteristiche e la capacità dei vari olii di intervenire sul gusto dei cibi con cui si abbinano. Impareremo a conoscerlo e maggiormente apprezzarlo.