



*Castello di Petroia*  
HOTEL - RISTORANTE

# LE BUONE NUOVE



**DAL CASTELLO DI PETROIA**

APPUNTAMENTI, EVENTI E CURIOSITÀ

NUMERO 6

SPECIALE FESTE NATALIZIE 2011 - 2012

# I NOSTRI AUGURI DI BUON NATALE

L'anno 2011 sta finendo ed il Castello di Petroia ricorda con stima e sincero affetto tutti i suoi ospiti.

Un augurio anche a quanti ci hanno contattato o visto nel nostro sito web e, siamo certi, verranno a visitarci in un prossimo futuro.

A tutti, dal Castello di Petroia, un augurio di felice Natale e buonissimo Anno Nuovo.

**...bei momenti che restano...**



14 Agosto 2011 - Cena di Mezz'Estate



16 Luglio 2011 - Passeggiata tra le erbe



19 Novembre 2011 - Ritorno a Petroia

# IL CENONE DI CAPODANNO

## Capodanno 2012 al Castello di Petroia



*E' raro trovare in Umbria un luogo in cui il Capodanno si festeggia da quasi un millennio: questo luogo è il Castello di Petroia che domina le incontaminate colline tra Gubbio e Perugia.*

Il Castello si mostrerà ai vostri occhi illuminato da mille fiaccole che rischiareranno le possenti Mura di pietra. Nella Sala Accomandugi, illuminata per l'eccezione dalle sole candele, sarà servita la cena di fine d'anno, seguita da musica dal vivo nell'antico salone delle feste.

A mezzanotte si ammirerà uno spettacolo pirotecnico gustando una calda zuppa di lenticchie.

### La nostra proposta di Menù

#### **Vino d'onore**

#### **Nella Sala Accomandugi**

Tortino di patate, porcini e carote su vellutata di pecorino di fossa

Risotto noci, mosto di fico rosa e tartufo bianco di Gubbio.

Tagliolini verdi con guanciaie, mazzancolle e mollica croccante.

Filetto di vitello alla Rossini

Baccalà ai peperoni cruschi

#### **A mezzanotte**

Lenticchie del buon augurio

#### **Nel salone delle feste**

Buffet di dolci.

# LE NOSTRE PROPOSTE



MARTEDÌ 3 GENNAIO 2012

## Chef per una sera



La sera del 3 gennaio Massimo, chef del Castello, metterà in scena la sua arte culinaria, un sapiente incontro tra fantasia e grande tradizione italiana.

Gli ospiti parteciperanno alla manipolazione di ingredienti che assumeranno nei piatti l'equilibrio della forma e l'armonia dei colori; ed i piatti alla fine sembreranno come dipinti.

È un'occasione unica per **apprendere** ricette nuove e carpire i **segreti** di una raffinata cucina da un **grande Chef**.

Dopo l'esibizione gli ospiti finalmente gusteranno in sala i piatti che avranno visto preparare in cucina.

### Questi sono i piatti che verranno preparati:

Spiedino di capesante alla mela verde

Pacchero ripieno di calamari con vellutata di pomodorini del Pennolo su aria di basilico

Filetto di Cervo, crema di patate e tartufo nero di Gubbio

Croccantino caldo/freddo

# Il Giullar Cortese a Petroia

Son giullare, son cortese,  
con le rime sempre accese

Giovedì 5 Gennaio



Personaggio che si distingue per lo straordinaria carisma e la **spontanea rima**, di cui si avvale per intrattenere ogni tipo di pubblico.

La sua forza è la **capacità d'improvvisare rime**, in un contesto d'altri tempi: governa piazze gremite di spettatori attenti a non perdere neanche una sua parola, che si ritrovano catapultati nei tempi antichi in cui il giullare era il protagonista delle corti.

Il suo umorismo anima feste, banchetti, cene e spettacoli, rendendoli tutti speciali e memorabili.

Come una volta presso le corti il giullare uccideva la noia, così fa oggi **Gianluca Foresi**, proponendosi con ironia tra abili rime e divertenti scene, in grado di suscitare con facilità risate e buon umore.

Dicono di lui: "**...Uno strano essere, al confine tra la realtà e la fantasia...**"- Marco Baldini

[Scopri chi è il Giullar Cortese in questo divertente video su Youtube.](#)

Sabato  
7  
Gennaio

## Sua maestà la Chianina

Cena a base di vitello di razza chianina.



Il Castello chiuderà la stagione 2011 in bellezza !!

La serata del 7 Gennaio sarà dedicata a "**Sua Maestà la Chianina**", regina dei pascoli di Petroia.

Così come Petroia, la chianina rappresenta l'antico ed il nuovo; allevata sin dai tempi dei romani, ancor oggi pascola nelle nostre valli.

La sua rinomata carne sarà la base della cena, per la combinazione che ne farà il nostro Chef Massimo, combinando il suo grande talento con la tradizione culinaria umbra.

### Il menù della serata:

Millefoglie di Chianina

Tagliolini con ragù di Chianina e porcini e castagne  
Arrosto di Chianina con patate

Tortino di Mele al cioccolato

# IL NATALE IN UMBRIA

L'Umbria, regione piena di misticità, natura e storia, nel tempo di Natale diventa ancora più bella

**Gubbio** accoglie i visitatori con **"L'albero più grande del Mondo"** adagiato sul monte Ingino che sovrasta la città.

Lungo i stretti vicoli si incontreranno mostre di presepi, anche a grandezza naturale e mostre d'arte di livello nazionale.



**Assisi** ha dato i natali a colui che nel 1223 realizzò il primo presepio, ed ancora oggi appare come un grande presepio vivente.

Tra scale e viuzze si respira il "profumo del natale", tutto è ispirato a questo magico periodo.



**Perugia**, le strade si riempiono di luci ed è un piacere scoprire i vari mercatini tra le vie e le mille vetrine decorate che la città sa offrire.

Nel nostro sito internet troverete suggerimenti di come trascorrere il periodo natalizio a Gubbio, Assisi, Perugia ed in altri piccoli centri Umbri.



# CURIOSITÀ DAL CASTELLO

## Gli arredi del Castello in Vaticano (solo per fiction)

Lunedì 12 Dicembre è andata in onda su **Rai 1** la fiction su **San Filippo Neri** interpretato da **Gigi Proietti**.

Ci sia consentita una punta di soddisfazione ed orgoglio, ricordando che gran parte degli arredi della sala ove il Pontefice ha ricevuto San Filippo Neri, provenivano dal **Sala Guidubaldo** del Castello di Petroia.

Questi erano stati concessi alla LUX VIDE per questa speciale occasione.

## La nostra cucina apprezzata anche dagli esperti

Ancora riconoscimenti al Ristorante del Castello, curato dallo **Chef Massimo Carleo** e dal **Maitre Rino Bonanno**, quest'anno è stato inserito in alcune guide prestigiose:

*La Guida dell'Espresso,*

*La Guida Alberghi e Ristoranti d'Italia* edita sul touring club italiano.

Il *Buon Mangiare* vuole essere una parte essenziale dell'ospitalità al Castello e per questo siamo felici dei riconoscimenti. Ma siamo ancora più orgogliosi per apprezzamenti che ogni sera gli ospiti fanno alla nostra cucina.

## Il Castello di Petroia tra i primi hotel in Umbria

I Viaggiatori che qui hanno soggiornato ci gratificano di un riconoscimento attraverso **tripadvisor.com**, il più noto sito di recensioni on-line del mondo, ciò ha posto il Castello tra i primissimi posti in Umbria.

Di questo siamo grati ai nostri ospiti con un impegno di soddisfare sempre più le aspettative di chi vuol trascorrere un soggiorno speciale in un luogo speciale.