



Presseinformation

Abschluss des diesjährigen Giro d'Italia im Althoff Hotel Fürstenhof Celle:

Die Taverna & Trattoria Palio präsentiert Köstlichkeiten aus Piemont

CELLE/KÖLN/MÜNCHEN, 3. Dezember 2018 (w&p) – Bella Italia vom Feinsten: Anlässlich ihres 20-jährigen Jubiläums wartet die Taverna & Trattoria Palio im Althoff Hotel Fürstenhof Celle seit dem 1. März 2018 mit einem neuen Themenkonzept auf. Neben der beliebten Cucina casalinga stehen alle zwei Monate verschiedene Regionen Italiens abwechselnd im Fokus. Zum Auftakt einer jeden "Etappe" Italiens präsentiert ein Gastkoch der Region sein Lieblingsmenü in vier Gängen. Passende Weine werden von ortsansässigen Weingütern bezogen. Das Speisenangebot wurde bereits an Regionen wie Ligurien, Sizilien oder die Toskana angepasst, sodass Gäste kulinarisch durch Italien reisen und die verschiedenen Spezialitäten mal klassisch und mal neu interpretiert unter der Leitung von Holger Lutz genießen konnten. Die letzte Etappe des Giro d'Italia startete vergangenen Freitag mit kulinarischen Highlights der Region Piemont.

Dafür machte Sternekoch Matteo Baronetto Station in Celle, um seine Lieblingsgerichte aus einer der wohl schönsten Regionen Italiens vorzustellen. Zusammen mit dem Palio-Küchenteam um Chefkoch Holger Lutz zauberte er ein erdachtes Vier-Gänge-Menü mit Spezialitäten aus dem Piemont: roh mariniertes Rindfleisch mit Sardellen und Ei, Piemonteser Agnolotti mit weißem Trüffel, gratiniertes Kalbsfilet mit Haselnüssen und kleinen Rübchen bis hin zu Butterkeks Tarte mit Gianduja und Zitrusfrüchten. Passende Weine vom piemonteser Weingut Prunotto rundeten den Abend ab. Prunotto besitzt herrliche Weinberge in den besten Anbaugebieten der Region. Der Winzerbetrieb wurde von der Vizepräsidentin der italienischen Weindynastie Antinori mit an die Spitze der Erzeuger im Piemont geführt.

Matteo Baronetto ist Chef de Cuisine im Restaurant Del Cambio in der Hauptstadt Turin, wo er es national und international zu hohem Ansehen gebracht hat. Del Cambio ist ein Haus mit einer ehrwürdigen Geschichte. Im prächtigen Samt- und Blattgoldambiente speiste hier schon Italiens erster Ministerpräsident Camillo Benso di Cavour. Außerdem waren Persönlichkeiten wie Wolfgang Amadeus Mozart, der Schriftsteller Honoré de Balzac bis hin zu Friedrich Nietzsche regelmäßig zu Gast. Nach Wiedereröffnung des Restaurants im Jahr 2014 wurde der junge Baronetto Chefkoch.

„Wir freuen uns sehr auf den krönenden Abschluss unseres diesjährigen Giro d'Italia mit Sternekoch Matteo Baronetto“, so Ingo Schreiber, General Manager des Fürstenhof Celle. „Er hat den weiten Weg

aus Turin auf sich genommen um seine Lieblingsgerichte aus seiner Heimat Piemont zu präsentieren“, fügt er hinzu und macht den rund 60 Gästen des Abends eingangs den Mund wässrig. „Unser neues Kulinarik-Konzept kam dieses Jahr sehr gut an, daher freuen wir uns verkünden zu dürfen, dass die kulinarische Reise durch Italien in 2019 fortgeführt wird“, so Ingo Schreiber.

Nach dem Etappenstart für Piemont stehen die Spezialitäten der Region noch zwei Monate auf der Menükarte. Am 22. März 2019 startet ein neuer Giro d’Italia mit dem Thema Toskana, gefolgt von Calabria am 24. Mai, Emilia-Romagna am 30. August und Veneto am 8. November.

Über die Althoff Hotel Collection

Die Althoff Hotel Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In jedem der aktuell sechs Fünf-Sterne-Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Zur Kollektion zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach/Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James’s Hotel and Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarik. Weitere Informationen unter www.althoffhotels.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier und Laura Kapp

Wilde & Partner Public Relations

Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 0

althoff@wilde.de