

Starhotels celebra la “Settimana della cucina Italiana nel Mondo” a Londra e Parigi



Firenze, 7 novembre 2024 – Da sempre ambasciatrice dell’italianità nel mondo, Starhotels è lieta di partecipare alla nona edizione della **Settimana della cucina Italiana nel Mondo**, l’appuntamento internazionale volto alla promozione dei sapori del Bel Paese, in programma dal 16 al 22 novembre 2024.

Con l’intento di trasmettere agli ospiti il piacere di vivere all’italiana, non solo attraverso il design ricercato e l’accoglienza cortese, Starhotels si impegna anche a tavola, garantendo un’offerta ristorativa i cui ingredienti, sapori e colori richiamano le atmosfere tipicamente italiane.

All’estero, gli Chef stellati italiani Alfredo Russo ed Ugo Alciati guidano rispettivamente la ristorazione dei boutique hotel del Gruppo di Londra e Parigi, proponendo concept differenti, dal fine dining alla trattoria, ma che hanno in comune un’esperienza gastronomica radicata nei principi della stagionalità e della tradizione, raccontando anche al di fuori dei confini nazionali l’Italia più autentica.

A Parigi: Castille Paris – Starhotels Collezione

Nel cuore del 1° Arrondissement, il **Castille Paris – Starhotels Collezione** rappresenta un’oasi italiana a pochi passi da Place Vendôme, dal Louvre e dall’Opera Garnier.

Qui, in un ambiente accogliente e dal raffinato sapore parigino, lo Chef stellato piemontese **Ugo Alciati guida il ristorante L'Assaggio**, offrendo un menù che si contraddistingue per le forti radici regionali e per la grande qualità delle materie prime.

In occasione della *Settimana della cucina Italiana nel Mondo*, Ugo Alciati e l'Executive Chef Sasha Arandjelovic hanno ideato un menù emblema del *terroir* piemontese, in programma per il **12 e 13 novembre**. Un'esperienza sensoriale in quattro portate che esalta l'aroma avvolgente del prezioso **tartufo bianco d'Alba**. Tra i piatti *signature*, gli ospiti potranno gustare un uovo in camicia immerso in una vellutata di patate e crema di Parmigiano di "Vacche brune" stagionato 24 mesi, tagliolini ai 40 tuorli preparati con maestria e una guancia di manzo tenerissima accompagnata da una crema di zucca.

Maggiori informazioni:

Menù in quattro portate, a partire da €220, che include sfiziosi amuse-bouche, un delicato antipasto, due primi piatti e un goloso dessert. Per un'esperienza gastronomica ancora più esclusiva, sarà possibile arricchire tutti i piatti à la carte con il pregiato tartufo bianco d'Alba.

A Londra: The Franklin London – Starhotels Collezione

Nel cuore di Knightsbridge, uno dei quartieri più prestigiosi di Londra, **The Franklin London – Starhotels Collezione**, è un boutique hotel dall'autentico stile inglese che si fonde con l'ospitalità italiana. Immerso nella quiete degli Egerton Gardens, il The Franklin è il luogo ideale dove concedersi momenti di tranquillità dopo una giornata frenetica tra le vie del centro di Londra.

Alla guida del **The Franklin Restaurant lo Chef stellato Alfredo Russo**, vivace interprete della cucina italiana, che porta con sé a Londra la sua originale cifra culinaria.

In occasione della *Settimana della Cucina Italiana nel Mondo*, Chef Russo e Head Chef Roberto Roncolato apriranno le porte ad ospiti e locals il prossimo **martedì 12 novembre**, per una speciale cena in collaborazione con il **Consolato Generale d'Italia a Londra**.

In un'atmosfera intima e raffinata, il The Franklin Restaurant proporrà un'esperienza enogastronomica inedita di quattro portate, esaltando in ogni piatto i prodotti del territorio nazionale. Dalle delicate animelle con mandorle affumicate e pere appena raccolte, ai golosi gnocchi di ricotta fatti in casa, completati da funghi porcini, ogni portata è un omaggio al meglio della cucina italiana.

Ospite d'eccezione Maria Elena Infantino, attrice e cantante italiana che accompagnerà la serata firmata da Chef Russo con la sua esibizione live, circondati dalla suggestiva vegetazione degli Egerton Gardens.

Maggiori informazioni:

Per coloro che desiderano partecipare alla cena, sono già disponibili i biglietti a partire da £80 a persona.

Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito <https://collezione.starhotels.com/en/our-hotels/the-franklin-london/restaurants-and-bars/the-franklin-restaurant-london.html>.

STARHOTELS®

COLLEZIONE

Starhotels

Starhotels, primo gruppo privato alberghiero italiano, è leader nell'ospitalità a 4 e 5 stelle. Il gruppo vanta 30 hotel per un totale di oltre 4.200 camere e residenze di lusso situati nel cuore delle migliori destinazioni italiane oltre a Londra, Parigi e New York.

Starhotels si propone come sinonimo dell'eccellenza dell'ospitalità italiana, offrendo un servizio impeccabile capace di anticipare e superare i desideri e le aspettative dei propri ospiti.

I prestigiosi **Starhotels Collezione** - icone di stile nel cuore delle più belle destinazioni del mondo - si distinguono per la loro posizione strategica, il design ricercato degli ambienti e un servizio personalizzato. Gli Starhotels Collezione si trovano a Firenze, Londra, Milano, New York, Parigi, Roma, Saturnia, Siena, Trieste, Venezia e Vicenza.

Gli **Starhotels Premium**, situati nel cuore delle più belle città italiane a Bergamo, Bologna, Firenze, Genova, Milano, Napoli, Parma, Roma, Saronno e Torino, si distinguono per lo stile contemporaneo, perfetta sintesi di eleganza e comfort, e da un servizio eccellente e accogliente capace di trasmettere un intangibile senso di familiarità e benessere al cliente.

Press Office

Email: pressoffice@starhotels.it

Tel: 055 3692251

www.starhotels.com

www.collezione.starhotels.com



[#starhotels](#) [#starhotelscollezione](#)