



## L'autunno in Toscana tra wellness e golf



*Relax e benessere in uno dei borghi più belli della Toscana, incastonato tra Firenze e San Gimignano. L'autunno a Castelfalfi è magico e prepara gli ospiti al periodo delle feste.*

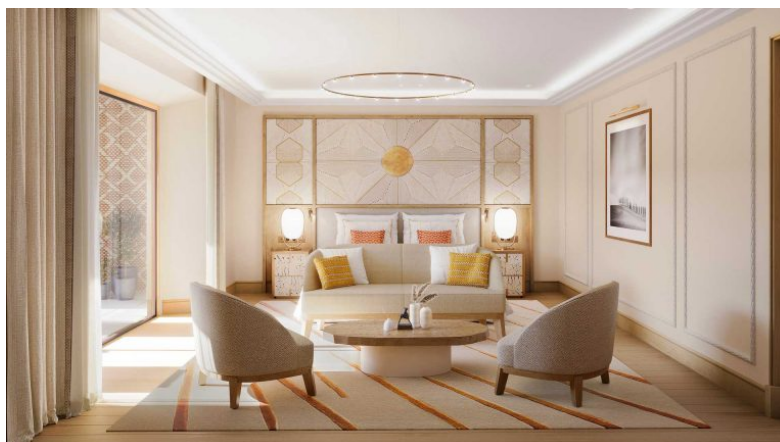
Il fascino della campagna toscana si esprime attraverso diverse sfumature di colore che caratterizzano ogni stagione. Dai verdi intensi dell'estate, fino ai toni dell'arancio e del rosso che macchiano le vigne d'autunno, alle tinte pallide dell'inverno, che lasciano spazio alla brina del mattino e alla leggera foschia che avvolge i morbidi profili delle colline. Paesaggi dove, di tanto in tanto, fanno capolino storici borghi con casolari dalle facciate del colore della terra, bastioni e fortificazioni medicee.

### **L'ospitalità diffusa di Castelfalfi**



Come nella tenuta di **Castelfalfi**, tra **Firenze** e **San Gimignano**, immersa in 1100 ettari e oggi di proprietà del magnate **Sri Prakash Lohia** che l'ha resa un indirizzo di *charme* dal lusso discreto. Per arrivarci, la strada si snoda all'ombra di un folto bosco, prima di rivelare il paesaggio punteggiato dai cipressi. Le statue di due elefanti con la proboscide alzata all'ingresso dell'hotel cinque stelle danno il benvenuto agli ospiti da parte della proprietà, augurando buona sorte.

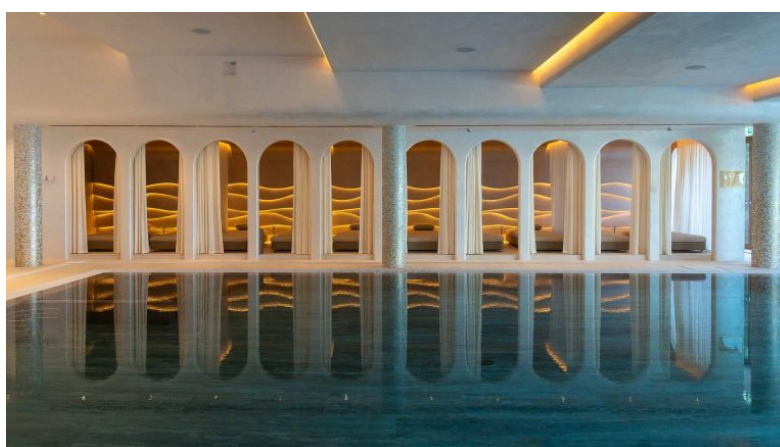




### Grand Suite

La grande lobby apre la vista sul cocktail bar **Ecrù**, che prosegue sulla terrazza panoramica da cui si scorgono il lago sottostante e le ville di proprietà posate dolcemente sui colmi delle colline. Su questo panorama affacciano diverse stanze e le cinque nuove **signature suite** da poco completate su progetto di **Affine Design**, mentre nell'area retrostante un'antica tabaccaia accoglie altre camere.

### Tutta questione di benessere



Fresca di inaugurazione, la Spa *adults only* si sviluppa su 1590 mq e ospita una piscina interna che prosegue anche all'esterno senza soluzione di continuità, affacciandosi su un solarium. I lettini per il relax sono incastonati in una parete con aperture ad arco e separati, a due a due, da candide tende bianche per favorire la privacy degli ospiti. L'area benessere prosegue con l'area umida e zone dedicate ai trattamenti, suite per coppie compresa. Qui viene applicata la filosofia **RAKxa Wellness**, dove l'approccio thailandese combina diverse tecniche millenarie con la medicina.





Tra i trattamenti signature si può scegliere un programma dedicato a **migliorare la qualità del sonno**, con massaggio agli oli essenziali accompagnato dalle vibrazioni delle campane tibetane. Oppure il **Tension Release**, per alleviare le tensioni muscolari grazie all'unione di tecniche di stretching e mosse del "Massaggio del Guerriero Thailandese", eseguite su un morbido tatami.

**Per gli amanti del golf**



Amatori e professionisti possono svagarsi negli splendidi campi da golf di **Castelfalfi** che si snodano tra 270 ettari, con un totale di 27 buche. Ritenuto uno dei percorsi più spettacolari d'Italia, è stato progettato dal duo di architetti **Wilfried Moroder** e **Rainer Preißmann** in modo da esaltare la topografia del territorio. Dalla buca 9 si gode di una delle viste più spettacolari, che abbraccia la rocca di Castelfalfi e si perde nell'orizzonte delle colline.

I percorsi da seguire sono due: il **Lake Course** con 9 buche e il più impegnativo **Mountain Course**, che conta 18 buche. Dopo una giornata sul green la tappa al **Country Club House** è d'obbligo, per concedersi un momento dedicato al gusto, dalla colazione fino alla cena. Con materie prime provenienti dall'orto biologico vengono realizzati piatti della tradizione toscana, oltre a portate di mare. Da accompagnare alla croccante schiacciata toscana per degustare tutte le varietà di olio prodotto all'interno della tenuta.

**A cena da Olivina**





Firmato dal designer **Henry Chebaane**, **Olivina** è il ristorante principale di Castelfalfi, adiacente alla lobby. Con i suoi toni caldi che passano dal legno al verde intenso, di giorno gode della luce naturale che penetra dalle finestre a nastro, mentre alla sera l'atmosfera è raccolta, grazie alle luci soffuse.

La cucina a vista permette di osservare i movimenti della brigata, che prepara pasta fresca e la tipica "ciccia" toscana. Nella stagione autunnale si può approfittare del tartufo bianco, scegliendo il classico tagliolino, oppure provare le ricette del giorno, come le tagliatelle ai funghi porcini. Imperdibile la selezione di salumi e formaggi, ideale per iniziare la cena con i veri sapori della Toscana.

#### **Le feste a Castelfalfi**



Se l'autunno regala viste indimenticabili, il periodo delle feste non è da meno e accoglie gli ospiti di Castelfalfi con iniziative speciali, fino al 7 gennaio 2024. Dall'8 al 10 dicembre il Borgo Medioevale si trasforma in un **villaggio del Natale**, con mercatini di artigianato e banchi dedicati allo street food, accompagnati dai canti di un coro gospel.

La cena della Vigilia e il pranzo del 25 dicembre da **Olivina** avranno un menu dedicato, studiato dall'executive chef **Davide De Simone**, che comprende tortelli fatti in casa ripieni al crudo e vitello, serviti in brodo di verdure e una faraona farcita con salsiccia toscana.

A Capodanno la cena sarà invece alla **Country Club House** con tema **Casino Royale**, ispirata alla pellicola di James Bond, accompagnata da un dj set che farà ballare gli ospiti fino a notte fonda. Nel menu spiccano il risotto con ragù d'anatra, salsa verde e



radicchio tardivo e il vitello con patate *Dauphinoise*, tartufo nero e olio al *chorizo*.

Chi volesse festeggiare anche a casa portando con sé un pizzico della magia di **Castelfalfi**, potrà ordinare i **panettoni** creati dallo chef **Michele Rinaldi** in due versioni. La classica e la ricetta al cioccolato con albicocche e gianduia.

*Immagini courtesy Castelfalfi*

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Robb Report [Iscriviti](#)

