



Castelfalfi il Toscana Resort con Hotel, Ville, Golf e otto Ristoranti

13 Ottobre 2022 / Marco Bechi / Attualità, Consigli

I borghi toscani sono una meraviglia, ce li invidiano da tutto il mondo ma nessuno è come Castelfalfi il Toscana Resort con Hotel, Ville, Golf e otto Ristoranti.



Il panorama da Castelfalfi

In effetti tutt'oggi Castelfalfi, ridente borgo nel centro della Toscana, è una realtà particolare composta da un modernissimo hotel cinque stelle con Spa e piscina interna ed esterna e tutti i servizi.

Le camere a Castelfalfi sono 151 sia nel corpo centrale, nella vecchia tabaccaia e nei casali sparsi nel borgo e nella tenuta.

Due piscine leggermente distanziate dal corpo centrale completano l'offerta alberghiera che si compone anche di appartamenti diffusi nel borgo di cui alcuni sono di proprietà di singoli individui che li hanno acquistati.

Qui trova vita anche uno dei più belli, difficili e importanti campi da golf italiani composto da 27 buche dove ogni giorno si cimentano stuoli di appassionati.

Si potrebbe vivere tranquillamente a Castelfalfi o venire qua in vacanza e rimanervi per tutto il periodo, vi garantisco che non vi annoiereste.

La sostenibilità

La nuova proprietà che ha acquisito la tenuta nel 2021 ha apportato un grande restyling ed ha grandi progetti di espansione ma anche di sostenibilità infatti ha attuato sapientemente diverse misure come:

- Certificazione CasaClima®
- Eliminazione della plastica monouso
- Riscaldamento a biomasse legnose
- Impianto di filtraggio e riciclaggio delle acque di scarico
- Bio filtro per recupero completo degli scarti alimentari
- Illuminazioni Led a basse emissioni
- Utilizzo del software Environmental Management System per monitoraggio e migioria delle performance ambientali

Noi lo abbiamo provato per **One Day Out** e via abbiamo soggiornato nel corpo centrale dell'hotel in una camera con una splendida vista sulla lussureggiante campagna circostante e con un "mare" di fiori proprio fuori dalla finestra che domina la vallata.



La vista dalla finestra della camera di Castelfalfi

Una quantità incredibile di opere d'arte cospargono sia i giardini che le strade di Castelfalfi in cui troviamo ovunque un'innata propensione alla quiete e alla tranquillità.

Un mood accattivante e palesemente unico come lo è la campagna toscana che si apprezza già affacciandosi alla finestra della camera.



La camera a Castelfalfi

Ci siamo sistemati nella comoda camera corredata sia della doccia che della spaziosa vasca da bagno.



Il bagno della camera di Castelfalci

Il Campo da Golf

Poco dopo siamo andati a visitare la zona dell'ampio Campo da Golf, come già detto, di ben 27 buche.

Un'escursione in golf cart ci ha dato l'idea della complessità e difficoltà del campo che è praticamente incastonato tra boschi ed alberi sparsi il che rende i tiri molto difficili ma in un contesto naturale, bellissimo e incontaminato.



La Country Club House

Per il pranzo ci siamo fermati al **Country Club House**, il ristorante in mezzo ai campi da golf con gigantesche vetrate che danno l'idea di essere in piena campagna anche stando dentro al ristorante.

Qui abbiamo avuto un primo assaggio di questa splendida realtà con la preziosa collaborazione della **Restaurant Manager Stefania Giglio** e dello **Chef Davide De Simone**.

Da applaudire la bravura introvabile di Stefania Giglio nello svolgere le sue mansioni in sala!



La Restaurant Manager Stefania Giglio Lo Chef Davide De Simone

Abbiamo assaggiato dei piatti saporiti e gustosi nel Country Club House.

Potete assaggiare tanti piatti comfort e ovviamente anche quelli toscani, in un ambiente circondato dai verdi paesaggi dei campi da golf e dal sorriso e calore dello staff della sala.



Il pomeriggio due passi nel borgo e un passaggio alla Spa per cercare di capire quanto sia variegata questa realtà.



La piscina coperta della Spa di Castelfalfi e sullo sfondo la piscina all'aperto

L'azienda agricola

L'incontro con **Diego Mugnaini**, il direttore dell'Azienda Agricola Bio dal 2014 (1.100 ettari) ci ha raccontato dell'anima poliedrica di Castelfalfi con i vigneti, gli uliveti, i campi di cereali e gli orti che saranno ampliati per coprire le esigenze di tutti i ristoranti.



Diego Mugnaini Direttore dell'Azienda Agricola di Castelfalfi

Abbiamo visto i vigneti circostanti Castelfalfi (25 ettari) dove nascono le uve da cui vengono prodotti i 6 vini aziendali, principalmente a base sangiovese, e dove si trovano anche 44 ettari di ulivete.



Il vigneto di Castelfalfi "Poggio alla Fame"

Poi una visita alla cantina e la degustazione di alcuni vini prodotti a Castelfalfi.



Alcuni dei vini prodotti a Castelfalfi

Il Ristorante La Rocca

La sera a cena, il **Ristorante La Rocca** ci ha aperto i suoi battenti accolti da Danilo Fantini Food & Beverage Service Manager,



Danilo Fantini Food & Beverage Service Manager

per assaggiare il lato gourmet di Castelfalfi.



I tavoli esterni de La Rocca

La cucina de La Rocca è diretta dal giovane Chef bergamasco **Michele Rinaldi**, allievo niente meno che di Gualtiero Marchesi.



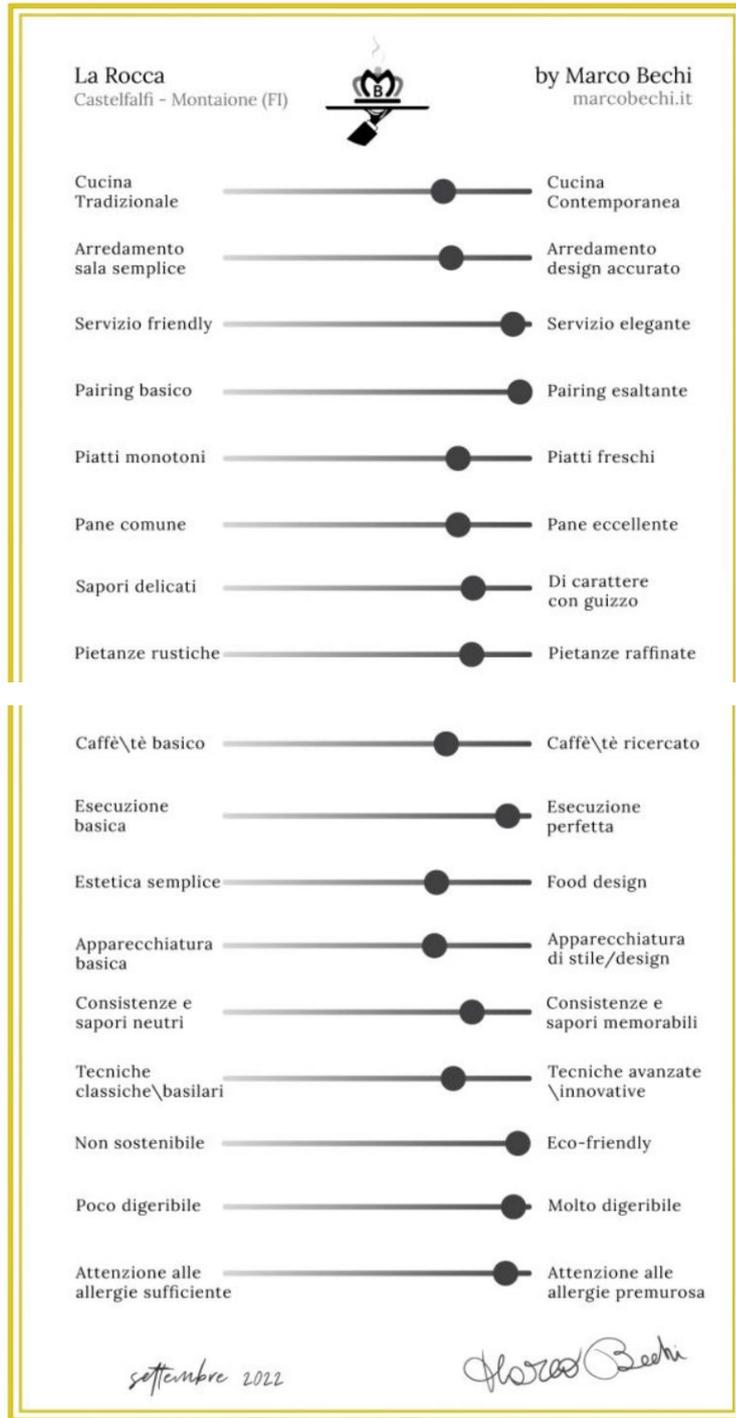
Lo chef Michele Rinaldi de La Rocca

A La Rocca dunque gli ospiti viene proposta una cucina classica tradizionale con ottime pietanze sia di carne che di pesce.



Una sala del Ristorante Gourmet La Rocca

Ecco la mia sintetica analisi complessiva ed oggettiva sul ristorante gourmet contestualizzandone la tipologia:



Il Menù gourmet

Noi abbiamo assaggiato:

La **Sfera di Ricciola** glassata con salsa al melograno con corallo e crema di avocado su un nido di alga wacame inizia con grande freschezza il nostro percorso di degustazione.



Sfera di Ricciola

L'**Uovo cotto a bassa temperatura**, un piacevole gioco di consistenze, caldo, freddo e gusto preciso.

Concreto, croccante, morbido e delicato ma allo stesso tempo deciso per merito del tartufo.



Uovo cotto a bassa temperatura

Lo **Spaghetto quadrato Mancini** ci propone un sapido e goloso intreccio di sapori.

La semplicità del pomodoro sposa la concretezza dello scampo che racconta del mare in una grigliata d'estate.

Un piatto curioso e divertente che regala grande gusto e ci ricorda il tempo delle vacanze.



Lo Spaghetto quadrato Mancini

L'**Astice blu** è notoriamente un piatto ricco che continua a raccontarci del mare in modo raffinato e di classe.

La piccantezza della 'nduja arricchisce la dolcezza dell'astice e gli dona carattere e che si propone quasi come un cacciucco.



L'Astice blu

Il predessert è **"Frantoio"** un inno all'olio di oliva prodotto a Castelfalfi che si declina in più preparazioni a base di olio evo.



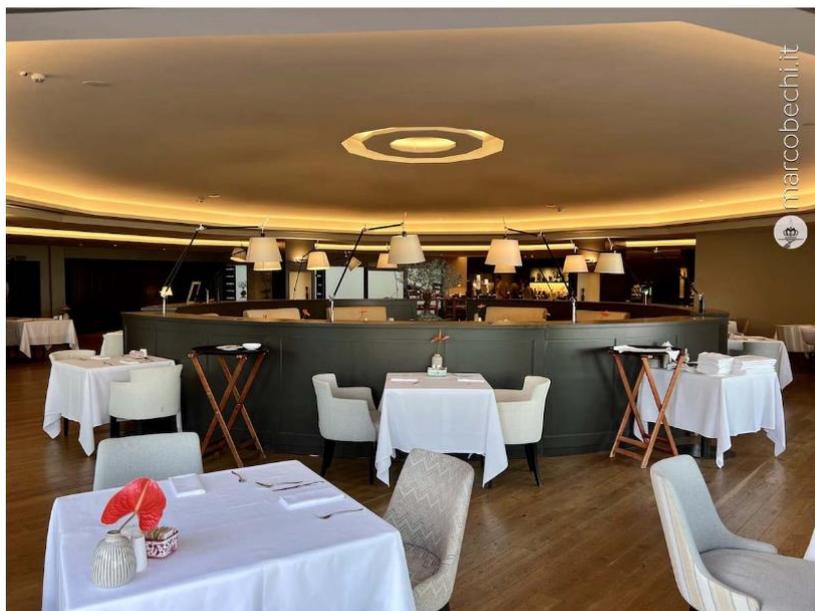
"Frantoio"

Il dessert per chiudere è **Gin Falfi**, in onore del Gin prodotto a Castelfalfi, fresco perfettamente adatto a chiudere il menù.



Gin Falfi

Dopo il riposo notturno nella comoda camera ci siamo alzati e recati al Ristorante **La Via del Sale**.



La sala de La Via del Sale

Qui abbiamo effettuato una colazione ricca e varia di fronte ad un panorama mozzafiato.



La colazione a Castelfalfi

Il Rosmarino

Ancora due passi per il borgo e poi, a **Il Rosmarino**, abbiamo incontrato l'**Executive chef Francesco Ferretti** responsabile di tutti i ristoranti di Castelfalfi di cui ci ha raccontato le variegate caratteristiche per accontentare il folto pubblico di turisti sia italiani che stranieri.



Francesco Ferretti, Executive Chef di tutti gli otto ristoranti di Castelfalfi

Il nome del ristorante Il Rosmarino è proprio evocativo di una cucina toscana semplice ma ricercata.

Qui potete mangiare pizza, pappa al pomodoro, tagliatelle ma anche bistecca e altre ricette tradizionali toscane.

Un ambiente accogliente e familiare per grandi e piccini adatto anche alle coppie.

Ci siamo accomodati poi a tavola per gustare, guidati dalla Restaurant manager **Giusy Passarello** e dallo chef **Matteo Cerbini**, i gustosi piatti de Il Rosmarino sempre conditi da sorrisi a profusione.



Lo chef Matteo Cerbini e la Restaurant Manager Giusy Passarello

Una felice chiusura per il nostro One Day Out a Castelfalfi dove la natura è rigogliosa e ci abbraccia regalandoci momenti di vero relax.



Il Rosmarino

Grazie per la preziosa collaborazione ad **Ambra Rollero**, Director of Marketing & Communication di Castelfalfi.



Ambra Rollero, Director of Marketing & Communication di Castelfalfi

Non vediamo l'ora di tornare a Castelfalfi e provare alcune delle sue esperienze immersive.