



ITALIAN
HOTELS & FRIENDS®

TRE PROPOSTE ALL'INSEGNA DEL KM0 CON IHF

IHF – Italian Hotels & Friends presenta un itinerario tutto italiano, ricco di gustosità a km0, alla scoperta delle genuinità locali e di squisiti menù bio.



23 maggio 2018: Bio che passione! Dalle sponde del Lago di Como, passando per il cuore verde della Brianza fino a raggiungere la storica Norcia: **IHF – Italian Hotels & Friends** presenta tre strutture italiane accumulate dalla **passione per il bio** e **dall'amore per il territorio**. Un soggiorno IHF è sinonimo di qualità e di genuinità, proponendo prodotti frutto di una tradizione contadina permeata nei secoli, con speciali menù di ingredienti a Km0 e fruit shop bio all'interno delle strutture.

Ospitalità italiana e territorio sono i due capisaldi su cui si fonda la mission IHF, la **prima rete innovativa di strutture indipendenti 100% made in Italy**. Tutti gli hotel, infatti, condividono i medesimi obiettivi di ospitalità: non solo soggiorno ma anche consigli su itinerari e attività per scoprire in modo approfondito il territorio.

CASA SULL'ALBERO: ALLA SCOPERTA DELLA HONESTY KITCHEN

Casa sull'Albero, dimora esclusiva a Malgrate, è collocata sulle **sponde del Lago di Como**, circondata da montagne e verdi boschi, è un vero toccasana per il benessere del corpo e dello spirito. La struttura è composta da 2 ville di 12 camere e rappresenta un **nido di design eco-sostenibile**: il legno sposa perfettamente le ampie vetrate e l'arredamento minimal e moderno fanno vivere il soggiorno in totale libertà e riservatezza. A rendere omaggio al senso di privacy totale dell'ospite è certamente l'honesty kitchen, un rifugio gourmet in cui poter gustare il grande ventaglio di prodotti freschi e genuini di Casa sull'Albero.



ITALIAN
HOTELS & FRIENDS®

Honesty Kitchen è usufruibile agli ospiti 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e dispone di un'accurata selezione di vini, birre, soft drink, acque minerali, succhi di frutta, yogurt e frutta fresca. Un **modo facile e confortevole di vivere l'esperienza in struttura**, semplicemente registrando sul blocco delle ricevute il numero della camera e la pietanza consumata. Inoltre, la maggiorparte dei prodotti presenti nell'Honesty kitchen come frutta, succhi, latte e yogurth proviene dal territorio intorno a Casa Sull'Albero.

Le tradizioni gastronomiche locali sono servite anche nello storico ristorante "Da Giovannino", collegato a Casa sull'Albero da un romantico viale alberato, con proposte menù secondo i principi della filosofia Slow Food. L'intero complesso è pensato per dare la **sensazione tangibile di essere immersi nel paesaggio naturale**: le ampie vetrate e il lussureggiante parco intorno alla struttura consentono all'ospite di entrare in stretto contatto con la natura e di ammirare la splendida cornice del Resegone e il dolce profilo del lago di Como. Casa sull'Albero è attenta al **turismo ecosostenibile** e infatti offre ai suoi ospiti il noleggio di e-bike e dispone di colonnina di ricarica TESLA per auto elettriche. A prova della salvaguardia ambientale, Casa sull'Albero possiede un impianto fotovoltaico e solare e usufruisce del legno di recupero dei boschi vicini per fabbricare l'arredo dei tavoli, ripiani e rivestimenti nella struttura.

IL CORAZZIERE: UN RURAL RESORT DI BONTA' BRIANZOLE

Non lontano dal lago di Como e nel cuore pulsante della Brianza è collocato il **Rural Resort Il Corazziere**, in località Baggero, frazione del comune di Merone, **un'oasi green** grazie al suo mulino che, insieme ai pannelli solari, fornisce il 50% del fabbisogno energetico alla struttura.

Concedersi un soggiorno a Il Corazziere significa **immergersi in esperienze vere e autentiche, in cui rigenerarsi a stretto contatto con lo splendido ambiente naturale che circonda il resort**. Grande cura e devozione sono rivolte all'offerta ristorativa capace di portar l'ospite indietro nel tempo grazie alla preparazione di **antiche ricette contadine** come il "Tant al Toc" o il "Michin de Bager", anche strizzando l'occhio al futuro, con **attenzione a ridurre gli sprechi e all'utilizzo di energie alternative e sostenibili**. Il Corazziere produce all'interno del complesso, ortaggi di stagione quali barbietole rosse, insalate, carote e molto altro, apprezzate per la loro freschezza e genuinità. Completano la produzione erbe aromatiche, fiori eduli e a breve disponibili anche uova bio, canapa e zafferano. Tutte queste prelibatezze 100% brianzole si possono trovare nel **rural shop** de Il Corazziere, insieme a confettature di frutta, miele e giardiniera di verdura, confezionati in loco.



ITALIAN
HOTELS & FRIENDS®

Il Corazziere offre ai suoi ospiti anche un raffinato ristorante dove è racchiusa la passione per la cucina della famiglia Camesasca, la quale **cura in prima persona la ricerca dei migliori ingredienti per ricreare le più note ricette della zona**. L'esperienza culinaria dell'ospite è messa in primo piano con menù capaci di stuzzicare anche i palati più raffinati, regalando un'emozione ad ogni gusto. La **cantina** è la chicca de Il Corazziere che con le sue 25.000 bottiglie è una delle più rifornite e importanti di tutta Italia grazie a un'ampia selezione di etichette della storica Cave dei Camesasca.

PALAZZO SENECA: A TUTTA UMBRIA!

Palazzo Seneca, situato nella storica città di Norcia, è una **raffinata dimora del sedicesimo secolo e rappresenta il binomio perfetto di tradizione e design, qualità e semplicità**. La famiglia Bianconi, proprietaria di Palazzo Seneca dal 1850 ha voluto dare nuova vita al complesso, effettuando un restauro conservativo e trasformandolo successivamente in un **magnifico esempio di ospitalità umbra**, realizzato insieme ai più noti artigiani umbri.

L'offerta gastronomica è molto ricca e Norcia è terra del prosciutto IGP a cui deve il nome, le Norcinerie – lavorazione del maiale – le famose lenticchie di Castelluccio e il pregiato tartufo nero.

All'interno del **ristorante gourmet Vespasia, una stella Michelin**, il territorio umbro e i suoi prodotti sono presentati in splendidi piatti che raccontano la storia dei loro produttori prevalentemente locali. Piatti da non perdere al ristorante Vespasia sono certamente il maialino umbro glassato e croccante, gli spaghetti del Parco Nazionale dei Monti Sibillini al pomodoro trasparente, una vera esplosione di sapori, i formaggi caprini e pecorini, le uova dei contadini, i legumi e i cereali dei Monti Sibillini. **Ingrediente principe di Palazzo Seneca è senza dubbio il tartufo nero di Norcia**. Si può vivere la giornata al tartufo nero, con una ricerca del tartufo con il cavatore ed il suo cane nei boschi vicini al termine della quale si può godere, con uno stupendo paesaggio, di un pic-nic stellato accompagnato da una fantastica bruschetta al tartufo. Per chi desiderasse approfondire il suo amore per il tartufo nero anche dietro i fornelli, il ristorante Vespasia organizza scuole di cucine ad hoc.

Oltre Palazzo Seneca c'è di più! Per la famiglia Bianconi, **ospitalità significa far conoscere ai propri ospiti il territorio umbro** attraverso i loro protagonisti come i piccoli produttori locali, gli artigiani e le guide del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, è così possibile apprezzare la vera essenza di questa terra per un'esperienza immersi nella natura e nella gastronomia.



ITALIAN
HOTELS & FRIENDS®

Per maggiori informazioni: ihf-hotels.it

Ufficio Stampa | P.R. & Go Up Communication Partners

Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano | www.press-goup.it

Ludovica Castelli | ludovica.castelli@prgoup.it | +39 335 7823369