

## COMUNICATO STAMPA

### PANETTONE STELLATO A CASA VOSTRA

**Lo Chef Rocco De Santis entra nelle case con il suo speciale simbolo del Natale: pronto l'e-commerce del Panettone artigianale del Brunelleschi Hotel di Firenze**



*Da oggi è disponibile anche online il Panettone artigianale di Rocco De Santis, Executive Chef del [Ristorante Santa Elisabetta](#), 1 stella Michelin. Il simbolo per antonomasia delle Festività natalizie, dell'aggregazione, della convivialità, è sfornato anche nella cucina stellata di Rocco De Santis e potrà essere gustato o regalato grazie ad un comodo [click](#). Arriva sulla tavola di acquirenti gourmet direttamente dalla Torre bizantina della Pagliazza del Brunelleschi Hotel, nel cuore di Firenze.*

Le Feste 2020 saranno particolari, diverse dal solito e prive di certe consuetudini sociali; diventa ancora più importante quindi rispettare alcune tradizioni. Lo Chef stellato **Rocco De Santis** è particolarmente sensibile ai concetti di piatti della tradizione e del ricordo, che onora sempre nei suoi menù. **In tutta Italia Natale significa Panettone e anche il Ristorante Santa Elisabetta è orgoglioso di presentare il suo: classico, artigianale e preparato solo con ingredienti di prima qualità.**

#### Panettone classico artigianale di Rocco De Santis

Il Panettone classico dello Chef Rocco De Santis è realizzato in collaborazione con la Pastry Chef **Francesca Benedettelli**. La cucina dello chef stellato **sforna ogni giorno lievitati dolci e salati**, realizzati con cura e maestria dal suo team di esperti, **proposti a pranzo e a cena al Ristorante Santa Elisabetta 1 Stella Michelin.**

**Da questo Natale il Panettone stellato del Santa Elisabetta è anche acquistabile [online](#) Preordini aperti e spedizioni a partire dal 7 dicembre 2020.**

**Di alta qualità e dal packaging raffinato**, è perfetto come idea regalo per appassionati gourmet, amici, clienti o colleghi di lavoro, o da gustare a casa propria come nel Ristorante Santa Elisabetta.

Si presenta in una **elegante scatola** in linea con il décor dell'albergo: nei toni del bianco e del grigio, che richiamano quelli del marmo e della pietra serena molto usati a Firenze.

Le **materie prime** utilizzate per la realizzazione del Panettone tradizionale sono di **altissima qualità**, selezionate direttamente dallo chef per ottenere un prodotto finale gustoso e fragrante. Solo farina 00, burro, zucchero, tuorli d'uovo, uva passa, scorza d'arancia candita, albicocche del Vesuvio, lievito naturale, miele, sale, pasta di arancia candita, baccelli di vaniglia, per un **Panettone da 750 grammi**.

### **Brunelleschi Hotel**

L'ingresso del Brunelleschi Hotel si affaccia su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, [a pochi passi dal Duomo, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi](#): l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. Il Brunelleschi Hotel **ingloba nella facciata una torre semi circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un [museo privato](#) conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. Il Brunelleschi Hotel fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Il [Santa Elisabetta](#) è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato insignito dalla Guida Michelin 2020 di una stella; ha ricevuto due forchette con votazione 80/100 nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2020 di Gambero Rosso e un cappello nella Guida gourmet de L'Espresso 2020**. Situato in una sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. E' aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.30 e a cena dalle 19.30 alle 22.30. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis**.

La **più informale Osteria Pagliazza**, è situata al pianterreno dell'hotel e durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo; propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.



**Ristorante Santa Elisabetta**  
**Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze**  
**Tel. 055/2737673 - [info@ristorantesantaelisabetta.it](mailto:info@ristorantesantaelisabetta.it)**  
**[www.ristorantesantaelisabetta.it](http://www.ristorantesantaelisabetta.it)**

**Brunelleschi Hotel**  
**Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze**  
**Tel. 055/27370 – Fax 055/219653**  
**[info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)**  
**[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)**




**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma**  
**Alessandra Amati Cell. 335 8111049**

*www.travelmarketing2.com*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*

*info@travelmarketing2.com*

*Seguici su facebook *