

COMUNICATO STAMPA

**IN TERRAZZA, DAVANTI AL CAMINOO NELLA SPA:
IL RITO DELL'AFTERNOON TEA**

Anche in Italia diversi alberghi affiliati a CondéNastJohansens propongono agli ospiti questa profumata attenzione speciale, fra tea sommelier, miscele pregiate e abbinamenti gastronomici.



La sala del Grand Hotel Bagni Nuovi di Bormio

Dal rituale tradizionale della cerimonia del tè in Giappone a raffinato momento di incontro in Inghilterra, diventato una vera e propria merenda rinforzata dal nome “afternoon tea”, il tè del pomeriggio spopola anche in Italia. In particolar modo nei sofisticati alberghi dal mood cosmopolita, l’afternoon tea rappresenta un momento di relax pomeridiano per ritempersi dopo una giornata di turismo o di lavoro, una coccola fatta di gesti attenti, prelibatezze e eleganti mise en place.

Gli alberghi affiliati alla guida CondéNastJohansens sono la scelta giusta grazie alle centralissime location, il lusso raffinato degli ambienti e gli alti standard garantiti.

Si racconta che **il rito dell’afternoon tea**, l’appuntamento delle cinque del pomeriggio, **sianato nel 1840 per iniziativa della settima duchessa di Bedford, Anna**, che in attesa della cena chiese di poter fare ogni giorno merenda con tè, pane e burro e biscotti. **A poco a poco questa divenne un’abitudine da estendere agli ospiti in salotto**, un invito a casa durante il quale servire tè pregiati serviti in eleganti servizi di porcellana o d’argento. Nel tempo al pane imburato e ai biscotti si aggiunsero gli scones, focaccine servite con panna e marmellata di fragole, pasticcini di ogni tipo, ma anche proposte salate, come i cucumbersandwiches (tramezzini con cetrioli) o piccoli tramezzini al salmone.

Oggi i migliori afternoon tea si gustano nelle sale da tè di pasticcerie ed alberghi, in Inghilterra e nel resto del mondo, **anche in Italia**, e le proposte seguono **non solo la tradizione ma anche l’estro e le abitudini del luogo**. **Dalle Alpi alla Capitale, a Firenze o Venezia**, ogni location è adatta al rito del tè delle cinque se vissuto come occasione per rilassarsi inebriandosi di aromi pregiati e degustando golosità: **da antiche sale affrescate alla spa, davanti a un caminetto acceso o in spiaggia, in camera o in biblioteca, su una terrazza panoramica o in giardino...**

Bagni di Bormio Spa and Resort

Via Bagni Nuovi 7, Valdidentro (So)

Tel. 034.2910131

www.condenastjohansens.com/bagnidibormio

Ben due hotel e due Centri Termali a Bormio per una vacanza indimenticabile in una location unica al mondo, testimone di oltre 2000 anni di storia del benessere. Nel fascino di una cornice ambientale incantevole si

trovano i bagni romani secolari. I centri, nel loro complesso, offrono oltre settanta differenti tipi di pratiche termali, comprese vasche e piscine all'aperto accessibili tutto l'anno per provare l'emozione di una calda immersione anche circondati dalla neve. Inoltre idromassaggi, fanghi, docce Vichy, vasche relax, percorsi di riflessologia plantare, cascate a intensità differenziata, idrogetti, cascate di ghiaccio, vasche prendisole, sale relax con cromoterapia, piscina panoramica ed una grotta sudatoria naturale.

A **Bormio**, nel cuore delle Alpi, il **Grand Hotel Bagni Nuovi******* offre ai suoi ospiti l'afternoon tea, **tra le 15.00 e le 17.00**. Un appuntamento gourmand servito in una delle sale affrescate più belle del Grand Hotel, guidati dalla figura del **tea sommelier, esperto nella degustazione e negli abbinamenti**.

Circa trenta le varietà di tè di altissima qualità, tutti naturali, da assaporare accompagnati da finger food, tartine di salmone, minisandwich con salumi, focaccine con marmellata, fette di torta e piccola pasticceria. I **filtri dei tè sono tutti fatti a mano**, e costituiscono lo strumento ideale per preparare una tazza di tè nella maniera più raffinata: la tessitura traforata permette all'acqua di trapassare liberamente e alle foglie di tè di spargersi in modo da far mescolare perfettamente le fragranze all'interno del filtro. Vengono serviti solo raffinati **tè a foglia intera** ed erbe tagliate grossolanamente, l'originale design permette alle delicate miscele di questi pregiati tè di infondersi nell'acqua.

Ca' Sagredo

Campo Santa Sofia 4198/99, Ca' D'Oro, Venezia

Tel: 041.2413111

www.condenastjohansens.com/casagredo

Situato sul Canal Grande, Ca' Sagredo Hotel è un antico palazzo veneziano dotato di affreschi, opere d'arte, stucchi, dipinti e arredi del XVII-XVIII secolo: Nicolò Bambini, Giambattista Tiepolo, Sebastiano Ricci e Pietro Longhi vi hanno lasciato il segno. Un tempo proprietà dei Conti Sagredo, oggi è aperto anche a cene di gala, matrimoni, eventi e ricevimenti. Il Ristorante L'Alcova, direttamente sul canale, di fronte al Mercato di Rialto, propone piatti veneziani a base di prodotti freschi e pesce appena pescato. Il giovane chef Michele Potenza propone lezioni di cucina multisensoriali.

A **Ca' Sagredo l'afternoon tea è sontuoso: viene servito in storiche sale affrescate** e si organizzano su richiesta eventi con la **cerimonia del tè**. In estate viene offerto anche **sulla terrazza panoramica al quarto piano**. Le miscele in carta sono molte, dalle più raffinate e delicate alle più decise. Sono dell'azienda Revolution.

Hotel Brunelleschi

Piazza Santa Elisabetta 3, Firenze

Tel. 055.27370

www.condenastjohansens.com/hotelbrunelleschi

L'Hotel Brunelleschi è un lussuoso albergo situato in una intima piazzetta nel centro storico fiorentino proprio dietro al Duomo, e ingloba una torre bizantina. Si trova a pochi passi dal Palazzo della Signoria. Dalla Galleria degli Uffizi, ed è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. Diverse camere godono della vista sulla cupola del Duomo. Dispone di un ristorante gourmet, il Santa Elisabetta, e l'Osteria della Pagliazza che propone una cucina più tipica, con tavoli all'aperto.

L'Hotel Brunelleschi propone dalle 16.30 in poi nel suo Tower Bar, l'elegante bar situato al piano terra della torre della Pagliazza, il **Tower Bar Tea Time**: lo Chef Giuseppe Bonadonna e il Maître Alessandro Recupero hanno ideato degli **abbinamenti fra pregiati tè de "La Via del Tè" di Firenze e raffinate proposte gastronomiche**, abbinando le miscele a piatti di accompagnamento come abitualmente si fa coi vini.

La degustazione di Tè prevede che si scelga tra:

- Il Sogno di Michelangelo - Tè Oolong (note di testa di castagna e panna, leggere note di frutta secca e pane tostato, tipiche del tè di base); accompagnato dal Plum cake al miele con fiori di lavanda.
- Pai Mu Tan - Tè Bianco (Tè bianco costituito dalle gemme apicali e da tenere foglie primaverili); accompagnato dalle Madeleine all'arancia.
- Bancha fiorito - Tè verde (mélange che unisce la freschezza del tè bancha con la fragranza del tè gelsomino); accompagnato dalla Torta soffice alle pesche.

- Marrakech Mint Tea - Tè Verde Menta (aroma dolce e pungente della menta NahNah, note erbacee del tè verde cinese); accompagnato dalla Crostata alla marmellata di limone.
- DarjeelingtGFOP - Tè nero (Tè indiano conosciuto come lo “Champagne” dei tè. Aroma legnoso e speziato, sapore deciso, leggermente astringente, note di Moscatello e spezie); accompagnato dalla Torta di ricotta e noci.

Palazzo Magnani Feroni – all suites florence

Borgo San Frediano 5, Firenze

Tel. 055.2399544

www.condenastjohansens.com/florencepalace

Immerso in una delle zone più antiche di Firenze, fra case, torri e palazzi medievali, Palazzo Magnani Feroni da oltre cinque secoli è nel cuore della storia fiorentina. Residenza nobiliare del XVI secolo, è oggi divisa in 12 suites lussuose. Da non perdere l'aperitivo al tramonto sulla terrazza panoramica.

Anche Palazzo Magnani Feroni sceglie per il suo afternoon tea la prestigiosa marca **"La Via Del Tè", azienda Fiorentina dal 1961** il cui brand è scelto in omaggio alla tradizione giapponese del Chano-yu, che trova nel Chado, "la via del tè" appunto, il suo fondamento.

Il “Tea Time” si svolge ogni giorno nella lobby di Palazzo Magnani Feroni dalle 15.00 alle 17.00, accompagnato da pasticcini e frutta. Per soddisfare la clientela vengono coinvolti tutti i sensi grazie ad una gamma di oltre 100 aromi diversi con uno stile raffinato e semplice, come i filtri in cotone e tessuto trasparente. L'intenzione della struttura è quella di offrire un piccolo piacere quotidiano semplice e lussuoso.

Firenze Number Nine Hotel & Spa

Via dei Conti 9 50123 Firenze

Tel.: 055.2937703

www.condenastjohansens.com/firenzenumbernine

Il Firenze Number Nine Hotel & SPA è un boutique hotel situato in pieno centro in una zona a traffico limitato e gode di una bella vista sul Duomo. È caratterizzato da un'atmosfera riservata e tranquilla nonostante la posizione centrale e organizza visite guidate su richiesta. L'albergo dispone della Klab Conti Spa, completa di bagno turco, vasca idromassaggio e sauna.

Proprio legato alla Spa è l'afternoon tea del Firenze Number Nine: si chiama **Wellness Tea** e viene offerto a tutti i clienti che hanno effettuato trattamenti benessere/estetici o massaggi nel pomeriggio, per enfatizzare l'attitudine al benessere interiore ed esteriore.

Il tè viene servito su richiesta dalle 15.30 alle 18.30 nel Lounge Bar o nella corte esterna del ristorante Le Muse ed è accompagnato da biscotti e/o frutta secca. La selezione è del pregiato **marchio fiorentino “La Via del Tè” e a volte anche miscele preparate da alcune erboristerie locali**; comprende varie tipologie, dai gusti classici come il tè verde o nero fino a miscele selezionate provenienti da Africa, India e Brasile, i tè fruttati, il tè earl grey.

Monsignor della Casa Country Resort & Spa

Via Mucciano 16, Borgo San Lorenzo (FI)

Tel. 055.840821

www.condenastjohansens.com/monsignor

Un resort di lusso a due passi da Firenze, con camere e suite in elegante stile rustico, appartamenti e ville con piscina ricavate in antiche coloniche di campagna completamente ristrutturate, nel rispetto del più classico stile rustico toscano, con vista sulle colline, sul parco ed i boschi della tenuta. Travi a vista, letti in ferro battuto, pavimenti in cotto, tappezzerie dai colori caldi contribuiscono a creare un'atmosfera intima e familiare. Il Centro Benessere è situato in una ex casa colonica completamente ristrutturata, con grandi pareti a vetro e in pietra a vista. Proprio di fronte si trovano due grandi piscine esterne. Nel vicino Lago di Bilancino si possono fare varie attività sportive, dalla canoa alla vela e al windsurf.

Il tè del pomeriggio al Monsignor della Casa Country Resort viene servito in un'atmosfera rilassata e tipicamente toscana: **d'estate nella piazzetta degli olivi, in inverno davanti a un caminetto acceso**, con

selezione di tè e tisane, accompagnati da **biscotti e torte fatte in casa dallo chef e confetture di produzione interna.**

Borgo Pignano

Loc. Pignano 6, Volterra (PI)

Tel. 0588.35032

www.condenastjohansens.com/borgopignano

Borgo Pignano è una tenuta privata di circa 300 ettari nel cuore della campagna toscana, tra Volterra e San Gimignano, sorta intorno ad un antico borgo di origine etrusca. L'edificio principale, una villa del Settecento completamente ristrutturata, comprende diverse suite e camere, ampi spazi comuni, e una piscina con magnifica vista sulla campagna circostante, ricavata da un'antica cava di pietra locale. Una serie di case coloniche, riconvertite ad appartamenti e atelier, circondano la Villa.

Il tè pomeridiano al Borgo Pignano è servito **nel salone della Villa, nella libreria o nella sala da pranzo medievale davanti al camino**, dalle 16.45 alle 18.30. Sono serviti una ampia selezione di **tè biologici inglesi, Clipper**, accompagnati da: selezione di biscotti biologici fatti in casa, pasticceria fatta in casa biologica, mini panini e per finire un bicchiere di Prosecco.

Buonanotte Garibaldi

via Garibaldi 83, Roma

Tel. 06.58330733

www.condenastjohansens.com/garibaldi

Da appartamento sofisticato e bohémien di un'artista a Guest House esclusiva concepita come atelier nel cuore di Trastevere: un luogo dove si fondono arte, moda, design e fiber art. Nell'atelier, oltre alle opere realizzate dalla proprietaria Luisa Longo, è possibile acquistare pannelli da parete in organza o seta, appliques dipinte a mano, scialli di chiffon, tende e cuscini.

Al Buonanotte Garibaldi il rito del tè non è vincolato a un solo orario o luogo: **vengono serviti diversi tipi di tè (verde, bianco, rosso, nero, etc.) in varie ore del giorno e del pomeriggio.** Al check-in viene offerto sempre un tè caldo accompagnato da biscotti o torte fatte in casa, su richiesta il tè speciale viene servito anche a colazione; inoltre ogni camera è fornita di un bollitore per l'acqua calda assieme a vari tipi di tè per gustarlo in ogni momento della giornata. Luoghi particolarmente suggestivi per sorbire il proprio tè sono il **patio della struttura, il giardino, oppure il terrazzo di una delle camere.**

CondéNastJohansens

Pubblicata da 33 anni dagli editori di Vogue, GQ, CondéNast Traveller e Glamour, CondéNastJohansens è la principale guida cartacea e multimediale per viaggiatori indipendenti comprendente 572 hotel indipendenti, Spa, residenze d'epoca, location per eventi di grande bellezza in 67 paesi. Il numero dei lettori si attesta oggi a 5,5 milioni con una distribuzione di 28.500 guide in tutto il mondo. Solo ed esclusivamente le migliori strutture sono annoverate nelle tre Guide "UK, Europe & The Mediterranean Recommended Hotels & Spas", "The Americas, Caribbean & Pacific", "Luxury Spas". Il livello di attenzione è sempre altissimo fin dalla fase di selezione delle strutture e prosegue nel tempo grazie alle visite ispettive annuali di 30 esperti locali.

Il sito www.condenastjohansens.com - rapido e userfriendly - è stato creato espressamente per cercare hotel, prenotare, acquistare guide e buoni regalo, senza dimenticare le sempre gradite offerte speciali promosse dagli alberghi affiliati divise per aree d'interesse (arte, luna di miele, eventi e molte altre). Il numero di accessi al sito internet registrato ogni anno significativi incrementi: attualmente 300.000 pagine visitate al mese, prevalentemente da UK, USA, Italia, Brasile, Spagna, Germania, Canada, Francia, Australia, Svizzera.

Per scaricare gratuitamente l'applicazione iPad delle guide 2015 basta visitare iTunes e cercare 'CondéNastJohansens'.

CNj Condenastjohansens.com/app

 [Find us on Facebook](#)  [Follow us on Twitter](#)

Condé Nast Johansens – 13 Hanover Square, London W1S 1HN
Tel. +44.20.7499.9080 Fax +44.20.7152 3565
E-mail info@johansens.com – Internet www.condenastjohansens.com

Ufficio Stampa Marina Tavolato – Travel Marketing – Roma
Tel. 06/822940, Cell. 333/1299646
E mail: martav@rmnet.it - www.travelmarketing.it

Seguici su facebook 